

身体に優しい自然の味が楽しめる牛めしトリオ！

# 3種類のトッピング牛めしが新発売！！



このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：緑川源治）では、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」におきまして、3種類のトッピング牛めしを新発売いたしますのでご案内申し上げます。

「夏野菜山形のだし牛めし」は、夏野菜と香味野菜を細かくきざみ、醤油などであえた山形の郷土料理であるだしをトッピングし、さっぱりとした味わいが楽しめます。

「ピリ辛ネギザーサイ牛めし」は、白髪ネギとザーサイを松屋特製ラー油であえ、シャキシャキの食感が楽しめます。

「きんぴらと半熟玉子牛めし」は、きんぴら、半熟玉子、青ねぎのほどよいバランスが楽しめます。

尚、3商品とも化学調味料、人工甘味料、合成着色料、合成保存料を使用せず、身体に優しい自然の味をお楽しみいただけます。

おいしさをいろいろトッピングした松屋のトッピング牛めしを是非お試しください。

## 商品名

**夏野菜山形のだし牛めし（並）430円（大盛）530円**

**ピリ辛ネギザーサイ牛めし（ミニ）400円（並）450円（大盛）550円（特盛 650円）**

**きんぴらと半熟玉子牛めし（並）380円（大盛）480円**

※お持ち帰りいただけます。

※持ち帰りの場合、みそ汁は別途 50 円頂戴します。

※上記価格は税込み価格となります。

**発売日** 2013 年 6 月 20 日（木）10 時

**対象店舗** 一部店舗を除く全国の松屋で発売



【問い合わせ先】株式会社松屋フーズ 広報・IR グループ Tel：0422-38-1121 Fax：0422-38-1154

本社所在地：〒180-0006 東京都武蔵野市中町 1-14-5

店舗数：国内全業態：1042 店舗、松屋業態のみ：995 店舗（2013 年 5 月 31 日現在）