

2022年9月26日

変わり続けて32代目。 牛めしのタレが、新しくなりました

ふくらむ、旨味。強まる、コク。

牛めしの味を決めるこだわりの”新作タレ”を求め続ける。

9月27日（火）午前10時～変更

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：瓦葺一利）では、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」におきまして、2022年9月27日（火）午前10時より「牛めしのタレ」を順次変更いたします。



■ふくらむ、旨味。強まる、コクと深み。一口目のインパクト、余韻を残す後味。

この度、「牛めしのタレ」が新しくなりましたことをご案内申し上げます。牛めしが登場したのは遡ること50年以上前。当時、中華飯店「松屋」での営業もしながらの牛めしの開発に取り組み、試行錯誤を繰り返し松屋自慢の味、「牛めし」が誕生しました。牛肉本来の旨味をもっとも表現でき、柔らかさを保てるように仕上げたタレを開発。常に研究開発が続けられ、今日にいたる長い歴史が刻まれてきたのです。

これまでの味に比べ、特にコクが強く、カドが取れたやわらかい口当たりであることが第三者機関より実証されました。出汁感が強まり、味に深みが増した新しいウマさを、ぜひ体験してください。変わり続けて32代目、伝統の味を大切にしながらも時代に合わせ、これからも変わり続けます。