



腹が減っては暑さは越せぬ！
大好評の“トリプル”なサムライマック®が初夏に帰ってきた！

一度食べたなら忘れられない！100%肉厚ビーフを3枚重ねた
圧倒的なボリューム感で人気の一品が、7か月ぶりに今年初復活！

夕方5時～限定『**炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ**』

6月4日(水)から2週間の限定販売！

1秒間に3.1個売れた*今年3月からの新定番
『炙り醤油風 たまごベーコン肉厚ビーフ』も好評販売中！

日本マクドナルド株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長兼CEO：トーマス・コウ）は、2024年に4回に渡って期間限定で販売した、100%ビーフの肉厚パティを3枚重ねた「炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ」がお客様から大変ご好評をいただいたことを受け、6月4日（水）から6月17日（火）までの2週間限定で、全国のマクドナルド店舗にて夕方5時からの夜マック®限定で販売いたします。

『サムライマック』は“大人が満足する”ハンバーガーを目指して開発し、2021年4月より肉厚ビーフの新レギュラーメニューとしてお楽しみいただいている商品です。定番人気の「炙り醤油風ダブル肉厚ビーフ」と、今年3月に、新レギュラーメニューに仲間入りした「炙り醤油風 たまごベーコン肉厚ビーフ」の2商品を販売しております。新レギュラーの「炙り醤油風 たまごベーコン肉厚ビーフ」は1秒間に3.1個*もお楽しみいただいております、発売当初からサムライマックファンの皆さまに大変ご好評いただいております。

（※2025年3月26日～2025年4月1日の累計販売個数と販売時間より試算）



「炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ」は、『サムライマック』のおいしさを夜のお食事としてご満足いただけるよう食べ応えを追求した一品で、厚みのある100%ビーフパティを豪快に3枚重ね、香ばしい炙り醤油風のソースが肉のうま味を引き立てている、思わずやみつきになる味わいとボリューム感が人気のバーガーです。

これまで期間限定販売が終了するたび、SNSを中心に、販売期間の延長や復活を望む声が多く聞かれるなど、大変ご好評いただきました。今回もその熱いご要望にお応えし、これから始まる夏本番前にトリプル肉厚ビーフをお楽しみいただける機会として、夕方5時からの夜マックにて2週間の期間限定で復活することとなりました。ボリューム満点な「炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ」で、満足感のあるディナーメニューをお楽しみください。

マクドナルドは、今後も変化する社会やお客様のニーズに柔軟に対応し、進化を続けます。そして、持続可能な社会の実現に向けて取り組みながら、「おいさと笑顔を地域の皆さまに」ご提供してまいります。

<報道関係各位のお問い合わせ先>

日本マクドナルド株式会社 コミュニケーション&CR 本部広報部 北田 TEL: 03-6911-5710

<お客様のお問い合わせ先>

マクドナルド公式ホームページ <https://www.mcdonalds.co.jp/>

◆商品概要 ※価格はすべて税込みとなります。

商品名	店頭価格※1		販売期間	販売時間
	単品	バリューセット® (※2)		
炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ	820円～	1,120円～	2025年6月4日(水)～ 6月17日(火)	午後5時～閉店まで (24時間営業店舗では翌午前4時59分まで)

販売エリア — 全国の日本マクドナルド店舗（一部店舗を除く）

※1:デリバリーおよび店舗の所在地・立地条件によっては価格が異なります。詳細はホームページをご確認ください。

※2:バリューセットは、サイドメニュー（マックフライポテト®Mサイズ、チキンマックナゲット®5ピース、サイドサラダ、えだまめコーンのいずれか1つ）、ドリンクMサイズ（またはマックシェイク®Sサイズ、ミニッツメイド®オレンジSサイズ、ミニッツメイド アップル、ミルクのいずれか1つ）付き。

限定復活

～期間・夜マック限定～

炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ



香ばしく焼き上げられたつなぎの入っていない厚みのある100%ビーフを3枚重ね、コクのあるチeddarチーズを3枚加えた、ビーフのおいしさを味わいつける、ボリュームと満足感抜群の一品です。香ばしくトーストした、けしの実を使用したバンズでサンドしました。にんにくのコクとたまねぎの甘さがあとを引くおいしさの香ばしい炙り醤油風のソースが、ボリューム満点の肉のうま味を引き立てる、思わずやみつきになる味わいです。

マクドナルドでは食を扱う企業の責務として商品のアレルギー・栄養情報、原産国情報をお知らせしています。常に最新の情報を公開しており、商品のパッケージについているQRコードをご利用いただくと公式ウェブサイトにある商品の情報ページを簡単にご確認いただけます。「アレルギー検索」、「栄養バランスチェック」といったお役立ちツールも提供しておりますので、ご提供している情報とあわせ、商品をお選びいただく際や食事の栄養バランスを考える上でお役立てください。

炙り醤油風
トリプル肉厚ビーフ



<http://mdq.jp/atb>

※「炙り醤油風 トリプル肉厚ビーフ」の原材料情報は、6月2日(月)14:00よりマクドナルドホームページにて公開しております。

※原産国情報では、主要原料の原産国や最終加工国についてお知らせしています。ドリンク類や一部限定商品は対象外です。

※QRコードは、(株)デンソーウェブの登録商標です。

素材の貸出し、注意事項等に関して

◀写真の掲載に関する注意事項▶

※本リリースにおける画像データは、お渡しした素材に限りご使用いただけます。

詳しくは以下PR事務局までお問い合わせください。

※掲載、オンエアなどの予定が決定した際は、大変お手数ですが以下PR事務局までご一報くださいますようご協力をお願いいたします。

◀画像の貸し出し等のお問い合わせ先、オンエア・掲載のご連絡先▶

日本マクドナルド PR 事務局（株式会社プラップジャパン内） 担当：高橋

高橋 携帯 080-6951-6824 / MAIL mc@ml.prap.co.jp