

～ファーストフードの域を超えた徹底した味と品質へのこだわり～

「ニッポンのバーガー 匠味^{たくみ}」発売開始

株式会社モスフードサービス（取締役社長 CEO：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、平成 15 年 8 月 13 日（水）から、全国のモスバーガー約 130 店舗で「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）」（580 円/消費税別）「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）チーズ」（640 円/消費税別）を発売します。販売は 1 店舗あたり 1 日 10 食の限定メニューとします。導入店舗は、10 月を目処に 300 店舗まで拡大する予定です。

本商品は、モスバーガーがこれまで培ってきたハンバーガーづくりへの「こだわり」を究極的な商品として具現化したものです。使用ビーフの部位限定はもとより、バンズ、野菜、醤油などの全ての厳選した素材と調理技術により商品化した高級バーガーです。醤油味を基調としたソースを使用しており、創業以来進めてきた日本の味にこだわったハンバーガーづくりの集大成となります。厳選素材で手作りした本物のおいしさを提供することで、「安全・安心・健康・おいしさ」を基本とするブランド力の飛躍を目指しています。

当チェーンでは、圧倒的な商品の種類と品質、店舗空間、接客サービスでファーストフードの域を超えたチェーンづくりへの挑戦を進めています。「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）」は、提供に 10 分以上の時間を要します。また価格帯も、例えば、定番の人気商品「モスバーガー」（290 円）の 2 倍の価格となります。モスバーガーで発売する単品商品としては初めて、明らかにファーストフードの域を超える商品となります。販売店舗は、立地、客層、規模などを踏まえ、本商品を提供できる環境にあると判断できる店舗に限定します。また、パティに使用する牛肉の部位を指定し、手作りのバンズを使用しているため、食材供給量の点から、各店で 1 日あたりの販売数も限定 10 食となっています。更に、製造者の調理技術が重要となることから、「製造責任者」を明らかにし、氏名を明記したカードを、ご購入いただいた方皆様に配布します。

「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）」の特長

●商品について

「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）」（580 円/消費税別）

ボリュームあるジューシーなパティと、たっぷりのレタス、トマト、ソテーオニオンを歯切れの良いバンズではさみました。ソテーしたオニオンの歯ざわり・甘みとパティの旨みを引き立てる特製醤油ベースのソースが特長で、ニッポン風味の特別メニューです。

「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）チーズ」（640 円/消費税別）

パティの上に 2 枚のチーズをのせ、パティカバーをして蒸し焼きにしています。とろりと溶けたチーズの風味がふんだんに楽しめる特別メニューです。

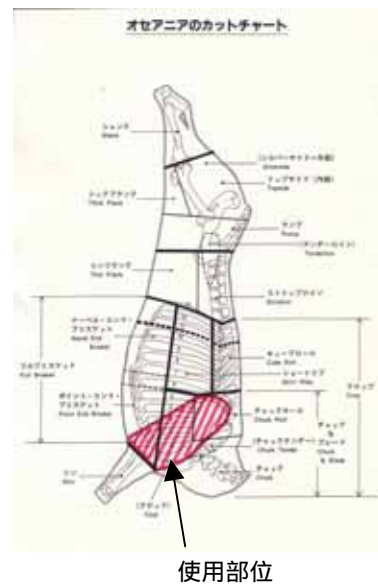
●食材について

匠味用ソース

ソースに使用している醤油は、国産丸大豆(遺伝子組み換えでない)、国産小麦、天然水を使用し、1年以上自然醸成させ天然醸造したものを使用。際立つ味を演出する特別な醤油です。これににんにくや黒こしょうの風味、果実酢のさわやかな酸味を加えた味わい深いソースに仕上がっています。

匠味用パティ

肉の旨み、食感を出すため、通常、しゃぶしゃぶやステーキなどで使用されるウデ肉の部分のみを厳選使用します。120 gの重量があり、現在使用しているパティの約1.8倍のボリュームとなります。これまでどおり成長ホルモン剤を一切使用せず、自然の牧草のみで育った健康的で生産履歴のはっきりしたオーストラリア産の牛肉を使用しています。焼く時に塩・こしょうをふり、パティカバーをして焼き上げるため、ジューシーさが際立ちます。



パティカバーをして蒸し焼きにする様子

匠味用バンズ

油脂をふんだんに使用し、口どけの良いバンズとしました。店内で加熱するため表面がさっくりし、ジューシーなパティとの相性は抜群です。ひとつひとつのバンズは手作業で作っています。



製造責任者カード

●製造責任者の明確化について

「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」では、製造者の調理技術も重要となります。このため、「製造責任者」を明記したカードを、ご購入のお客様に配布します。特別なメニューならではの安心感をご提供します。

モスフードサービスでは、「おいしくて、安全で、健康によい商品」を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。今回の商品は、「こだわり」のあるハンバーガーづくりに真摯に取り組んできた当チェーンの方向性をより明確に打ち出す商品です。当商品をはじめとする「こだわり」の商品群により、食が本来もつ価値を幅広い生活者へお伝えすることを目指しています。今後も徹底した商品開発を進め、「食を通じて人々に、社会に幸せをお届けする」ことを実践していきます。

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報室 TEL. 03-3266-7171 FAX. 03-3266-7110

〒162-8501 東京都新宿区笹笥町 22 番地

E-mail. pr@mos.co.jp

< 商品概要 >

- 商品名・価格: 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」 580 円(消費税別)
「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)チーズ」 640 円(消費税別)
- 販売開始日: 平成 15 年 8 月 13 日(水)
- 販売店舗: 初期導入店舗 モスバーガー122 店舗
各店舗 1 日 10 食限定発売
販売店舗は別途記載
- 主な原材料: 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」
匠味用パンズ(小麦粉、イースト)
匠味用パティ(オーストラリア産牛肉、塩、こしょう)
匠味用ソース(にんにく、黒こしょう、醤油、果実酢)
ソテーオニオン(玉ねぎ、油)
レタス、トマト、マスタード

「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)チーズ」
匠味用パンズ(小麦粉、イースト)
匠味用パティ(オーストラリア産牛肉、塩、こしょう)
匠味用ソース(にんにく、黒こしょう、醤油、果実酢)
ソテーオニオン(玉ねぎ、油)
チーズ、レタス、トマト、マスタード

< セット概要 >

匠味(たくみ)および匠味(たくみ)チーズは、好きなサイドとドリンク(M サイズ)1 種類ずつをプラス 300 円でチョイスして頂くことが可能です。尚、アイスドリンクのサイズによって、プラス料金が変わります(270 円～350 円)。

メイン	匠味 または 匠味(チーズ)
サイド	ミネラル野菜サラダ(S) または フレンチフライポテト&オニオンリング
ドリンク	以下より一品を選択 <ホット> コーヒー、紅茶、ウーロン茶 <アイス>(Mサイズ) コカ・コーラ、山ぶどうスカッシュ、メロンソーダ、ジンジャーエール、オレンジジュース、ウーロン茶、炭火アイスコーヒー、プレミアムアイスティー <スープ> コーンスープ

「匠味」導入店舗一覧

北海道	恵庭店 上磯七重浜店 札幌セブン店 札幌二番街店 札幌南1条西6丁目店	神奈川県	厚木とびお店 関内店 立場駅前店 鶴見西口店 溝の口中央店 大和店 横浜石川町店 緑園都市店	愛知県	津島店 トヨタ高橋店 南陽町店 東刈谷店 三河高浜店
岩手県	アメリカンワールド北上店			三重県	多気バイパス店
宮城県	仙台クリスロード店 仙台定禅寺通り店 仙台中山店	埼玉県	大宮西口店 春日部大沼店 川越山田店 北浦和店 越谷店 志木南口店 ふじみ野店 和光市駅前店	京都府	西院店
福島県	郡山富久山店			大阪府	北浜店 住道店 枚方星ヶ丘店 フェスティバルゲート店
長野県	飯田サティ店 川中島店 佐久平駅前店 茅野沖田店			兵庫県	芦屋店 グリーンプラザべふい店 ルート2芦屋店
新潟県	新潟万代シティ店 新潟古町店			和歌山県	紀三井寺店
富山県	富山アピア店	千葉県	旭店 稲毛海岸店 流山青田店 幕張本郷店 八千代中央店	鳥取県	米子皆生通り店
石川県	金沢中央バイパス店 金沢鳴和店 松任店			広島県	広島五日市店 広島えびす通り店 福山光南店
東京都	R20桜上水店 飯田橋東店 市ヶ谷田町店 神楽坂下店 葛西環七店 河辺店 小岩北口店 麹町店 小平小川町店 三軒茶屋店 芝大門店 自由が丘店 新宿若松町店 千歳烏山店 調布南口店 月島店 都立大学店 成増店 羽村店 福生駅西口店 町田忠生店 瑞江店 目白店	茨城県	牛久店 神立中央店 日立多賀店 水戸南町店 守谷店 結城バイパス店 桐生広沢店 群馬大泉店 甲府昭和通り店	徳島県	鳴門店
		群馬県	桐生広沢店 群馬大泉店	高知県	高知大橋通り店
		山梨県	甲府昭和通り店	福岡県	大野城店 引野インター店 福岡野芥店 薬院店
		岐阜県	恵那店 真正店 岐阜ながもり店	長崎県	長崎浜町店
				熊本県	熊本銀座通店 熊本健軍店
		静岡県	沼津五月町店 袋井店 ユーストア清水店 R-155刈谷店 相原店 刈谷かりがね店 鴻の巣店 小牧店 太閤通店 知多朝倉店	大分県	大分インター店 トキハわさだタウン店
		愛知県	R-155刈谷店	鹿児島県	鹿児島田上店 与次郎店
				沖縄県	浦添伊祖パイプライン店 沖縄泡瀬店 沖縄北谷店 牧港店

計 122 店