

平成 16 年 1 月 14 日
Ref.04-0114-001

～ 春を待ちわびる季節にぴったり!! ～

「春待ち 大根バーガー（ゆず風味）」新登場

和風煮込み大根とハンバーガーの全く新しい組み合わせ

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長 CEO：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）において、「春待ち 大根バーガー（ゆず風味）」（350 円/消費税別）を期間限定発売します。販売期間は、平成 16 年 2 月 10 日（火）～平成 16 年 3 月下旬までとなります。

モスフードサービスでは、昨年度から商品強化策として、「創作料理メニューの開発」をテーマとしています。これは、「安全」「安心」「健康」を重視した食材へのこだわり、手間ひまかけた「モスならではの」の商品、選ぶ楽しさを提供する、の 3 つのコンセプトを基盤とする商品戦略です。

今回はこのテーマのもと、幅広い年代の方に親しまれ、日本の食卓には欠かせない食材のひとつ「大根」を、モスオリジナルのアレンジでハンバーガーに仕立てました。

・「春待ち 大根バーガー（ゆず風味）」（350 円/消費税別）

シャキシャキとしたレタスの上に、ジューシーなパティといまが旬の国産の大根を輪切りにしてのせました。大根は、かつおだしとしょうゆでじっくりと煮込み表面をさっと焼いて風味を際立たせています。さらに特製デミグラスソースをたっぷりとかけ、マヨネーズベースのゆず風味のソースで仕上げました。特製デミグラスソースは、ベーコン、味噌、しょうゆ、豆板醤など様々な食材を加えて煮込んだモスオリジナルの無国籍風ソースです。

かつおだしのきいた大根からじわっと染み出る素材の甘みとパティの肉汁の旨味に、コクがある特製デミグラスソースが絶妙にマッチした創作料理メニューです。口の中に広がるどこか懐かしい味噌の香りとほのかなゆずの香りの余韻が楽しめます。

～大根の秘密～

冬場の冷えたカラダにやさしい大根は、キャベツなどとともに地中海沿岸からシルクロード経由で日本に渡来してきたといわれています。栄養面ではビタミンCや食物繊維のほか、消化を助けるジアスターゼが含まれています。大根特有の辛み成分は熱を加えると甘みに変化するため、煮たり焼いたりしてもおいしい、まさに冬の食材の代表格です。

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。モスが発売する創作料理シリーズは、モスバーガーならではのこだわった食材で、その期間の人気商品としてご好評いただいています。今後もオリジナリティ溢れる商品の開発を継続的に進め、「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 東京都新宿区筈笥町 22 番地

E-mail. pr@mos.co.jp

<商品概要>

商品名・価格：「春待ち 大根バーガー（ゆず風味）」(350 円/消費税別)

販売期間：平成 16 年 2 月 10 日（火）～平成 16 年 3 月下旬（期間限定）

販売店舗：モスバーガー店舗（一部店舗を除く）

主な原材料：輪切り大根（大根、かつおだし、しょうゆ） 特製デミグラスソース（玉ねぎ、小麦粉、トマト、ベーコン、エリンギ、味噌、しょうゆ、豆板醤）、ゆず風味のソース（マヨネーズ、ゆず）、ビーフパティ、レタス、マスタード、胚芽入りパンズ

<セット概要>

モスバーガーのセットは、すべてのメイン商品（ハンバーガー、ホットドッグ、モスライスバーガー）とお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	ハンバーガー ホットドッグ モスライスバーガー のうち一品
サイド	グリーンサラダ（S） または オニポテ（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스티ー <スープ> ミネストローネ（大麦と9種の野菜）、クラムチャウダー、コンスープ

一部、取り扱いしていない店舗もあります。