

～ 十段に重ねたひとつひとつの高品質素材と味覚 ～

たくみじゅうだん

「ニッポンのバーガー 匠味十段」発売開始

「最高段位」十段の価値を追求したハンバーガーの王道「ベーコンエッグ」

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長 CEO 兼 COO：櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、従来の赤い看板の「モスバーガー」の基本価値を向上させたファストカジュアル業態の「モスバーガー」（以後呼称：「緑モス」）専用商品として、「ニッポンのバーガー 匠味十段（たくみじゅうだん）」（1,000 円 / 税込）を、平成 17 年 3 月 16 日（水）より「緑モス」全 286 店で発売します。今回発売する新メニューは、2003 年 8 月より発売している高品質バーガー「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）」のシリーズ第 4 作目となります。

「ニッポンのバーガー 匠味十段」は、バンズ、パティ、野菜、卵、ベーコン、ソース等、こだわりの 10 種類の具材を組み合わせたものです。一般的にはベーコンエッグバーガーとして親しまれている定番のハンバーガーですが、今回は素材・味のみならず、卵の物流方法にまでこだわることにより、どなたにも満足いただける高品質バーガーに仕上がりました。

使用する卵は、生産履歴のはっきりした指定農場のものを使用します。PHF（ポストハーベストフリー）かつ Non GMO（遺伝子組み換えでない）の安全な飼料（トウモロコシ）で育てられた鶏から、徹底した衛生管理のもとで採卵されます。農場～倉庫～店舗とすべての工程でチルド物流・チルド管理となります。またベーコンは、北海道道南産の国産豚肉のパラ肉を使用したベーコンを使用します。じっくりと熟成させた風味豊かなベーコンです。

ソースは、特選醤油とこだわりの味噌（金山寺味噌、もろみ味噌、西京白味噌）を組み合わせる日本の味を追求した和風デミグラスソースです。金山寺味噌は、鎌倉時代に中国杭州の経山寺で作られ日本に伝えられたと言われ、小麦、大豆の他にナス、生姜が入った伝統的ななめみそ（1）です。味噌の豊かな風味をお楽しみいただくためデミグラスソースは別添えとし、お好みで量を調節していただけるようにします。

「ニッポンのバーガー 匠味十段」の販売は 14 時からとし、1 店舗あたりの販売個数は 10 食の限定、「匠味」シリーズ全体では、合計 40 食（2）の限定販売とします。

- 1 なめみそ＝調味料としての味噌でなく、そのまま食品として食べられる味噌のこと。
- 2 従来の赤い看板の「モスバーガー」で「匠味」を販売している店舗については、「ニッポンのバーガー 匠味十段」は販売しないため、1 日あたりの「匠味」シリーズ販売数は合計 30 食となります。

当チェーンでは、平成 9 年より、全国の協力農家により、極力農薬や化学肥料に頼らない方法で栽培された「モスの野菜」と、タスマニア州をはじめとしたオーストラリア南部と、ニュージーランド南島で育った「モスのビーフ」を使用する施策を開始しました。開始から 8 年を経た現在、当チェーンの商品は、幅広いお客さまから「安心・安全」という一定の評価を得るに至っています。一昨年来の「匠味」シリーズ投入と「緑モス」への転換は、商品（ソフト）のみならず、店舗（ハード）および人的サービス（ヒューマン）に至るすべての分野で、さらなる基本価値の向上を目指すものです。

モスフードサービスでは、「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、「おいしくて、安全で、健康によい商品」を「笑顔と真心のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。今回の商品の発売は、チェーンの基本価値向上を目指すものです。モスにしか提供できない価値を追求し続け、これまで以上に社会に貢献し安心な商品を提供できるチェーンへと成長します。

「ニッポンのバーガー 匠味十段」の概要

商品について

「ニッポンのバーガー 匠味十段」(1,000円/税込)

「匠味」シリーズで使用しているパンズ、パティの「美味しさ」「こだわり」をそのままに、ジューシーなベーコン、栄養価の高い卵をプラスしました。さらに日本的な味を追求し、味噌を使用した和風デミグラスソースを添えています。ソースは別添えにすることにより、味噌の豊かな風味をお楽しみいただきながら、お好みに応じていろいろな食べ方を楽しんでいただけます。

食材について

卵

卵は、PHF（ポストハーベストフリー）かつNon GMO（遺伝子組み換えでない）の安全な飼料（トウモロコシ）で育てられた鶏から、徹底した衛生管理のもとで採卵されます。農場～倉庫～店舗と全ての工程で、チルド物流・チルド管理された安心・安全な卵です。このこだわりの卵を当社アグリ事業グループが責任を持って管理し各店舗まで納品し、調理の際には、店舗で蓋をしていねいに焼き上げます。

ベーコン

北海道南産（約10～15農場）の国産豚肉のバラ肉を使用したベーコン。豚バラ肉の自然な形状を活かし、じっくりと熟成させた、風味豊かなベーコンです。

和風デミグラスソース

卵、ベーコン、肉、野菜との相性を考え、かつ日本的な味を追求した和風デミグラスソースです。匠味ソースでも使用している自然熟成させた特選醤油、こだわりの味噌（金山寺味噌、もろみ味噌、西京白味噌）をベースに、玉ねぎ、人参、セロリ、トマト、りんご等を入れじっくり煮込んだ和風のデミグラスソースです。

・金山寺味噌

鎌倉時代中国杭州の経山寺で作られ日本に伝えられたと言われている。小麦、大豆の他にナス、生姜が入った伝統的ななめみそ（ ）です。程よい甘辛さのある、小麦や大豆の旨味と風味が豊かな味噌で、ごはんのおかずや生のきゅうり、冷奴の味付け等に用いられています。

・もろみ味噌

小麦と大豆だけで作ったなめみそ（ ）、金山寺味噌と同様に生野菜と相性が良く、ごはんやきゅうりの味付けに使われるほか、野菜サラダ、焼肉の付け合わせ等でも美味しくいただけます。

・西京白味噌

京都の文化と伝統の中から生まれた、塩分が低く色鮮やかな味噌のこと。米麹を大豆の二倍量使っており、上品な甘みと香り、美しい淡黄色が特徴です。

なめみそ：調味料としての味噌でなく、そのまま食品として食べられる味噌のこと。

匠味用パティ

肉の旨味と食感を出すため、通常、しゃぶしゃぶやステーキなどで使用される牛のウデ肉部分のみを厳選使用します。120gの重量があり、他のレギュラー商品で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。これまで通り成長ホルモン剤を使用せず、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。焼く際に、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。

匠味用ハンズ

ひとつひとつ熟練した職人が手丸めしてひと手間かけています。口どけが良く、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。

製造責任者の明確化について

「ニッポンのバーガー 匠味十段」は、「卵の農場名」及び「製造責任者」を明記したカードを、ご購入のお客さまに配付します。

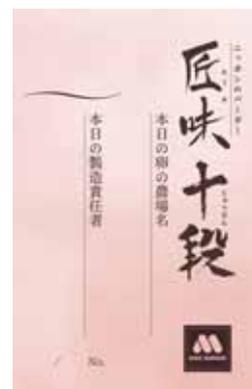
「匠味」シリーズの各商品は、製造者の高い調理技術も重要となります。このため、「製造責任者」を明記したカードを、ご購入のお客さまに配付しています。また、「生産者の顔が見える食材」をご提供するモスとして、卵の生産者の名前も書き添え、食材の安全性、品質へのこだわりをさらに明確にします。

お召し上がり方について

「ニッポンのバーガー 匠味十段」は、和風デミグラスソースが別添えとなっており、お好みに応じていろいろな食べ方を楽しんでいただけます。

専用テーブルマットについて

「匠味」シリーズ専用のテーブルマットをご提供し、より快適な食空間を演出します。



製造責任者カード(表)



製造責任者カード(裏)



「匠味」専用テーブルマット

<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 東京都新宿区筆筈町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 匠味十段」 1,000円（税込）

販売開始日：平成17年3月16日（水）

販売店舗：全国の「緑モス」店舗 計286店

主な原材料：匠味用バンズ（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）
 和風デミグラスソース（特選醤油、金山寺味噌、もろみ味噌、西京白味噌、玉ねぎ、
 人参、セロリ、トマト、りんご）
 卵、ベーコン、レタス、トマト、オニオン

<「匠味」シリーズ セット概要>

「匠味」シリーズは、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320円（税込）でチョイスすることが可能です。なお、アイズドリンクのサイズによって、プラス料金が変わります（280円～370円/税込）。

メイン	匠味、匠味（チーズ） 匠味レタス、匠味レタス（チーズ） 匠味 アボカド山葵 匠味十段
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> ブレンドコーヒー、紅茶、ウーロン茶、深蒸し煎茶（宇治抹茶入り） <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、クラムチャウダー、コーンスープ

<「匠味」シリーズ 概要>

商品名	価格	販売個数	発売開始
ニッポンのバーガー 匠味	610円	合わせて 限定10個	平成15年8月
ニッポンのバーガー 匠味（チーズ）	670円		平成15年8月
ニッポンのバーガー 匠味レタス	610円	合わせて 限定10個	平成16年1月
ニッポンのバーガー 匠味レタス（チーズ）	670円		平成16年1月
ニッポンのバーガー 匠味アボカド山葵	880円	限定10個	平成16年8月
ニッポンのバーガー 匠味十段	1,000円	限定10個	平成17年3月

販売店舗一覧（3月15日現在） 計 286 店舗

改装日程の都合等により店舗数が前後する可能性があります。

北海道	南郷一丁目店	春日部大沼店	クイーンズ伊勢丹杉並桃井店	
	帯広白樺通り店	朝霞駅前店	都立大学店	
	札幌北12条東15丁目店	ベルク飯能店	大塚北口店	
	釧路木場店	大宮東口店	八王子北口店	
	札幌大通西14丁目店	川越山田店	高尾南口店	
	恵庭店	大宮西口店	南大塚店	
	名寄店	東浦和店	十条店	
	札幌南2条西1丁目店	ユニクス南古谷店	日暮里店	
	上磯七重浜店	越谷店	町田駅ターミナル口店	
	札幌北24条店	与野西口店	国領駅前店	
	札幌南1条西6丁目店	流山青田店	門前仲町店	
	札幌宮の沢店	柏東口店	浅草雷門通り店	
	青森県	湊高台店	鎌ヶ谷フラミンゴ店	豪徳寺店
		青森佃店	京成八幡店	茗荷谷店
岩手県	盛岡駅前店	南柏駅前店	高田馬場二丁目店	
宮城県	仙台八乙女店	東京都	永福町店	
	南仙台店		要町店	
	仙台泉パークタウン店		大森北店	
	仙台西口店		菅団赤塚店	
	仙台クリスロード店		目白店	
	仙台泉中央店		錦糸公園店	
	仙台中山店		船堀駅前店	
	秋田県		秋田広面店	西早稲田店
			山形県	西台店
	山形西バイパス店			新宿西口店
米沢金池店	菅団平和台店			
山形北店	高幡不動店			
福島県	会津城南店	王子駅前店		
	茨城県	月島店		
つくば南店		麹町店		
勝田外野店		国立店		
JR水戸駅南口店		国分寺南口店		
石岡店		慶応三田店		
日立多賀店	三軒茶屋店			
栃木県	小山城南店	四谷四丁目店		
	宇都宮東店	飯田橋東店		
	宇都宮細谷店	茅場町店		
	さくら氏家店	市ヶ谷田町店		
	カルマーレ宇都宮店	五反田東口店		
	群馬県	北前橋店	神楽坂下店	
西太田店		調布南口店		
高崎中居店		芝大門店		
伊勢崎バイパス店		自由が丘店		
埼玉県	南越谷駅前店	渋谷道玄坂店		
	東大宮店	練馬駅前店		
	久喜インター店	秋葉原末広町店		
	北浦和店	新橋二丁目店		
	ふじみ野店	石神井公園北口店		
	神奈川県	港南台店	元住吉店	
南林間店		本牧店		
横浜医大前店		横濱浅間町店		
平塚パールロード店		相鉄ムービル店		
座間ユニー店		関内店		
高座渋谷店		横浜石川町店		
横浜浅間町店		立場駅前店		
相鉄ムービル店		本厚木北口店		
関内店		湘南太平台店		
横浜石川町店		鶴見西口店		
立場駅前店		緑園都市店		
本厚木北口店		溝の口中央店		
湘南太平台店	逗子店			
鶴見西口店	橋本3丁目店			
緑園都市店	港北ニュータウンセンター中央店			
溝の口中央店	新潟県	長岡古正寺店		
逗子店		新潟黒埼店		
橋本3丁目店	富山県	柏崎店		
港北ニュータウンセンター中央店		高岡野村店		
長岡古正寺店		高岡横田店		
新潟黒埼店	石川県	砺波店		
柏崎店		高岡南店		
高岡野村店	松任店			
高岡横田店	金沢中央バイパス店			
砺波店				
高岡南店				
松任店				
金沢中央バイパス店				

山梨県	敷島山の手通り店 甲府昭和通り店 甲府和戸店		西院店 西大路御池店 烏丸今出川店 伏見大手筋店	山口県	ゆめタウン長府店 宇部厚南店
長野県	茅野沖田店 飯田サティ店 下諏訪店 佐久平駅前店 上田駅前店 川中島店	大阪府	第2阪和和泉店 上六店 十三店 枚方市駅前店 なんなんタウン店 あべちか店 岸和田インター店 谷町二丁目店 新大阪店 枚方星ヶ丘店 住道店 枚方茄子作店 北浜店 ドーチカ店 西心斎橋店 都島店 門真岸和田店 中津一丁目店 住之江公園店 泉北2号豊田店	徳島県	鳴門店
岐阜県	柳ヶ瀬中央店 瑞浪店 恵那店			愛媛県	新居浜喜光地店
静岡県	富士エンチャー店 静岡松富店 沼津五月町店 ユーストア清水店 御殿場店 浜松初生店 焼津バイパス店 浜松三島町店 伊東店 袋井店			高知県	宿毛店 高知インター店 土佐インター店
愛知県	旭三郷店 守山南店 内海店 富吉店 豊橋花田店 瀬戸山口店 東浦店 本山四谷通店 鴻の巣店 豊川諏訪店 知多朝倉店 刈谷かりがね店 東刈谷店 R-155刈谷店 三河高浜店 藤ヶ丘店 津島店 一宮浅野店 高畑店 西春店 栄一丁目店	兵庫県	山崎咲ランド店 摂津本山店 宝塚中山店 阪急伊丹店	福岡県	黒崎店 中間店 福岡那珂川店 久留米合川バイパス店 博多埠頭店 福岡新宮店 薬院店 福岡遠賀店 下曽根駅前店 久留米上津店 筑後店 福岡野芥店 筑紫野ヴィレッジ店 フェイス高須店 福岡箱崎店 松浦公園前店
		和歌山県	海南店 岩出店 紀ノ川店 紀三井寺店	佐賀県	佐賀大和バイパス店
		鳥取県	東伯アプト店	長崎県	佐世保中里店 佐世保大塔店 佐世保本島店
		島根県	安来店 江津グリーンモール店	熊本県	熊本健軍店 人吉店
		岡山県	倉敷水島店 倉敷インター店 岡山原尾島店	大分県	大分別府店 大分宇佐店 大分インター店 トキハわさだタウン店 大分高城店
		広島県	広島十日市店 祇園店 南観音店 広島段原店 呉中央店 広本町店 呉焼山店 広島えびす通り店 広島五日市店 広島八丁堀店	宮崎県	宮崎ブルーアイランド店 小林店
三重県	松阪パワーセンター店 伊勢玉城店			鹿児島県	鹿児島七ツ島店 鹿児島伊敷店 与次郎店 中山バイパス店 鹿児島ベイサイド店 西天文館店 天文館タカプラ店
滋賀県	草津中央店			沖縄県	沖縄ひらら店 沖縄泡瀬店 南風原店 牧港店 パレット久茂地店
京都府	京都外大前店 四条河原町店				