

## 健康志向に配慮したフライオイルの使用を開始 ～「ビタミンE」を配合した「栄養機能食品」、「オレイン酸」も現行品の2倍に～

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、モスバーガー全店で3月中旬より順次新しいフライオイル(=製品名: フライオイルEタイプ Healthy)の使用を開始します。このフライオイルは株式会社J-オイルミルズ(代表取締役社長: 佐々木 農二、本社: 東京都中央区)と共同開発したモスバーガーオリジナル品です。

一般家庭にも広がりつつある健康に配慮したオイルを使用することで、当社商品の安心・安全への取り組みを徹底する考えです。

### 【新フライオイルの特徴】

- ・国が定めた基準値に適合した「ビタミンE」(注釈)を配合した「栄養機能食品」(注釈)です。
- ・「オレイン酸」(注釈)を現行品の約2倍にしました。
- ・揚げ物は現行品より軽い食感に仕上がります。(当社比較)

### 【切り替え時期】

平成 18 年 3 月中旬から順次使用開始

### <注釈>

「**栄養機能食品**」/ 高齢化やライフスタイルの変化等により、食生活の中で、1日に必要な栄養成分を取れない場合に、その補給・補完のために利用する食品をいいます。国が基準値を定めており、フライオイルEタイプ Healthy ではビタミンEの含有量が適合しています。(本品10gで1日に必要なビタミンE(約8mg)を摂ることができます。)

「**ビタミンE**」/ 抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

「**オレイン酸**」/ 油に含まれる脂肪酸の一種。血中の悪玉コレステロールを減少させるといわれています。

### 参考資料【新フライオイルのビタミンEの含有量分析表(新油使用時の揚げ後)】

	重量	従来のも	フライオイルEタイプ Healthy 使用
アップルパイ	68.0g	2.5mg	8.1mg
モス・チキンナゲット(5個)	91.0g	1.5mg	7.6mg
フレンチフライポテトS	90.0g	1.4mg	8.2mg
モスチキン	80.0g	1.7mg	11.2mg

(財)日本冷凍食品検査協会による分析

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「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。今後も積極的に商品開発への研究・投資を進め、これまで以上に社会に貢献できるチェーンへと成長します。

### <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

<http://www.mos.co.jp> E-mail: [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)