

平成 18 年 6 月 16 日

Ref.06-0616-012

夏の人気定番商品「ナン」シリーズと、ナンとの相性抜群の「ラッシー」が登場 ボリューム感あるケバブが魅力の「ナン・カレー」新発売！

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、平成 18 年 7 月 7 日(金)(*注1)~平成 18 年 8 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)にて「ナン・カレー」(360 円/税込)を新発売します。毎年この時期にご好評いただいている「ナン・タコス」(360 円/税込)と、ナンとの相性がよく夏らしいまるやかな甘さが特徴のドリンク「ラッシー」も、同時に期間限定で発売します。

また、「緑モス(*注2)」では、昨年に引き続き緑モス専用の期間限定商品「ナン・タコス アボカド」(580 円/税込)を発売し、3 種類のバリエーションでご提供します。

*注1: 九州地区 7 県は、発売日が 7 月 14 日(金)~となります。

*注2: 緑色の看板を配したファストカジュアル業態の「モスバーガー」の呼称

今回発売する「ナン・カレー」は、鶏肉のミンチをじっくりと焼き上げたケバブをのせ、数種類のスパイスで薫り高く仕上げたカレーソースをかけたボリューム感のある商品です。

モスフードサービスでは平成 14 年より、「創作料理メニューの開発」をテーマとする商品強化策を展開しています。これは、「安心」「安全」「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」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。このテーマのもと、毎年「ナン」シリーズを夏の定番商品として様々なバリエーションでご提供し、大変ご好評いただいています。特に、モスオリジナルでアレンジするカレーソースを使用したシリーズは夏にぴったりの一品で人気も高く、今年は初めてのケバブという素材でさらに新しいおいしさをご提案します。

【「ナン」シリーズ】

ナンは、インドや中近東でよく食べられている平たいパンです。モスバーガーオリジナルの配合によるふんわり感が特徴で、さっぱりとした味わいなのでトッピングとの相性も抜群です。

「黒カレーとチキンケバブ、ヨーグルトソースがけ ナン・カレー」(360 円/税込) <新商品>

シャキシャキとしたレタスの上に、鶏肉のミンチを使用したケバブ()をのせ、ピリッと辛いカレーソースとさっぱりとしたヨーグルトソースをかけました。

ケバブには、玉ねぎやししとうなどの野菜と、ターメリックやコリアンダーといったスパイスを練りこみ、夏らしくピリッと辛く仕上げました。コリアンダーには食欲を増進させる効果があるといわれ、食欲の落ちやすい今の季節にぴったりです。またオリジナルのカレーソースには、レーズンペーストとブルーベリーを加えてすっきりとした酸味を出し、さらにアーモンドを加えじっくりと煮込みコクを出しました。直火で焼き上げた香ばしいケバブと、辛さの中にもほんのりと甘みや酸味が感じられるカレーソースがよく合います。仕上げの白いヨーグルトソースが味わいをさっぱりとまとめ、見た目も楽しい夏らしい一品です。

ケバブとは、トルコや中東地域の肉類を焼いて調理する料理の総称です。ビーフ、マトン、チキンなど様々な肉で作られます。

「野菜サラダと香味ビーフ、チェダーチーズソースがけ ナン・タコス」(360円/税込)

様々な香り深いスパイスを贅沢に使用し、深い味わいに仕上げたタコスミート(そぼろ状の牛肉)にレタスとトマトをのせ、仕上げにまるやかな味わいのクリーミーなチェダーチーズソースをかけて、トルティーヤチップス()をトッピングしました。見た目にも贅沢で、食感の違いが楽しめ、スパイシーな味わいが夏らしい一品です。

トルティーヤチップスとは、とうもろこしの粉で作った生地を薄く伸ばし、パリッと揚げたものです。香ばしさとともに食感のアクセントが楽しめます。

**「アボカドに山葵^{わさび}風味のマヨネーズソースとチェダーチーズソースがけ ナン・タコス アボカド」
(580円/税込) 緑モス限定**

「緑モス」限定の期間限定商品です。前述の「ナン・タコス」に、アボカドを1/4カット分とマヨネーズベースの山葵(わさび)ソースをプラス。チェダーチーズソースと山葵ソースのダブルソースで仕上げた、おいしさと彩りが増した豪華な一品です。チェダーチーズの旨味とアボカドのクリーミーな味わいが、タコスミートのスパイスの奥深さをやわらかく包み込みます。

【ドリンク】

「ラッシー」(Sサイズ190円、Mサイズ230円、Lサイズ300円/各税込) <新商品>

ヨーグルトで作ったインド伝統のドリンク「ラッシー」を、モス風にアレンジしました。今年よりナンとの相性を考え、飽きのこないプレーンな味とコクを大切にしました。「ナン」シリーズはもちろん、いろいろなハンバーガーとの相性も抜群です。セットメニューのドリンクとしてもチョイスしていただけます。

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。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

<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp

<商品概要>

商品名・価格： 「黒カレーとチキンケバブ、ヨーグルトソースがけ **ナン・カレー**」(360円) <新商品>
「野菜サラダと香味ビーフ、チェダーチーズソースがけ **ナン・タコス**」(360円)
「アボカドに山葵風味のマヨネーズソースとチェダーチーズソースがけ
ナン・タコス アボカド」(580円) 緑モス限定
「ラッシー」(Sサイズ190円、Mサイズ230円、Lサイズ300円) <新商品>

販売期間： 平成18年7月7日(金)～平成18年8月下旬
九州地区7県は、発売日が7月14日(金)～となります。

販売店舗： 全国のもスバーガー店舗(1,439店舗/5月末現在、一部店舗除く)
「ナン・タコス アボカド」は、全国の「緑モス」店舗のみでの販売
(754店舗/5月末現在、一部店舗除く)

主な原材料：

- 「黒カレーとチキンケバブ、ヨーグルトソースがけ **ナン・カレー**」
ナン(小麦粉、食塩)、レタス、チキンケバブ(鶏肉、玉ねぎ、ししとう、ターメリック、コリアンダー、レッドペッパー、他)、カレーソース(レーズンペースト、ブルーベリー、アーモンド、クミン、ガラムマサラ、他)、ヨーグルトソース
- 「野菜サラダと香味ビーフ、チェダーチーズソースがけ **ナン・タコス**」
ナン(小麦粉、食塩)、タコスミート(牛肉、ガーリック、オールスパイス、ナツメグ、ターメリック)、レタス、トマト、トルティーヤチップス、チェダーチーズ
- 「アボカドに山葵風味のマヨネーズソースとチェダーチーズソースがけ **ナン・タコス アボカド**」
緑モス専用
上記の「ナン・タコス」の原材料、アボカド、山葵ソース(山葵、マヨネーズ、玉ねぎ、黒こしょう)
- 「ラッシー」
クリームヨーグルト、パイン果汁

<セット概要>

もスバーガーのセットは、すべてのメイン商品(ナン、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320円でチョイスできます。なお、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(280円～370円)。

メイン	ナン、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サイズ) 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 右より一品を 選択	<ホット> ブレンドコーヒー、紅茶、ホットウーロン茶、深蒸し煎茶(宇治抹茶入り) <アイス>(Mサイズ) ラッシー、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、アイスウーロン茶、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

一部、取り扱っていない店舗もあります。
価格はすべて税込です。