

～ 究極の高品質バーガーを、もっと身近で手軽な一品へ ～

新・「ニッポンのバーガー ^{たくみ}匠味」 緑モス全店で発売

パティ(肉)にこだわり、1種2品目(580円・640円)を全時間帯で販売

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、2003年8月より販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)」シリーズを刷新します。

従来の4種6品目の販売は終了し、まったく新しい「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」(580円/税込)、「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)チーズ」(640円/税込)の2品を、平成18年10月6日(金)より、全国の「緑モス(*)」(793店舗/平成18年8月末現在)限定で、数量や時間を限定せず全時間帯で販売します。

*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

新たな「匠味」は、パティ、ブレッド、オニオンスライス、マスタードのみの非常にシンプルな商品に仕上げました。ハンバーガー本来の魅力である肉の旨みに徹底的にこだわったもので、当チェーンのハンバーガーメニューの中でも最もシンプルな構成です。ハンバーガーの原型といわれる、1904年の世界博覧会場(アメリカ)で提供された、焼いたハンバーグステーキをパンに挟んだものに近いスタイルとも言えます。これに、別添の2種の特製ソース(デミグラスソースとしょうゆソース)をお好みで付けながらお召し上がりいただくことで、2つの味わいを同時に楽しめます。

高品質バーガー「匠味」シリーズは、2003年8月に、モスバーガーのハンバーガーづくりの集大成として発売しました。こだわりの食材と製造責任者による手間ひまかけた製造方法に加え、ハンバーガーチェーンには珍しい高価格と販売時間や数量の限定などが話題となり、人気商品となりました。その一方で「食べたい時間に食べられない」「時間がかかり過ぎる」「価格的に手が出しにくい」などのお客さまの声が寄せられるようになりました。

また「緑モス」の基本価値のひとつであるソフト(商品)を担うフラッグシップ的メニューとして位置づけられていますが、高級感のイメージが先行しすぎた部分もあり、「緑モス」が今年度末には1,000店規模となるなかで、より身近で手軽に、いつでもご利用いただける商品としての新たな提案が必要と判断しました。

これをふまえ、今回の新「匠味」は従来よりも価格帯を下げています。また製造方法をシンプルにすることで、全時間帯での販売を可能としました。「緑モス」への転換が順調に進むなか、より「緑モス」の店舗コンセプトにふさわしい商品を開発することで、来店客数の増加を狙います。

新・「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」の概要

「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」(580円/税込)

ボリュームのあるジューシーな匠味専用パティにオニオンスライスをのせ、しっとりとした食パン生地の丸型ブレッドで挟みました。2種類の特製ソース(デミグラスソースとしょうゆソース)を添え、お好みで付けながらお召し上がりいただきます。

「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)チーズ」(640円/税込)

上記の「匠味」にチーズ2枚をプラス。パティの上にチーズをのせ、フタをして蒸し焼きにすることで、とろりと溶けたチーズの風味を十分にお楽しみいただけます。

匠味、匠味チーズとも、プラス100円で静岡県産本山葵(わさび)をお付けします。

食材について

匠味用パティ

従来使用してきた牧草飼育牛に穀物肥育牛(*) (どちらも成長ホルモン剤不使用のオーストラリア産)の肉をブレンドし、よりビーフのおいしさを追求しました。黒こしょうをふり、フタをして蒸し焼きにすることでふっくらとジューシーに焼き上げます。重量は焼成前で130gとこれまでの匠味用パティより10g増量(通常のハンバーガーパティは67g)し、厚みをもたせてしっかりとした食べ応えを出しました。

*穀物肥育牛

穀物肥育牛とは一般的に、肥育場で栄養価の高い穀物の飼料(エサ)を食べて育った牛のことを言います。牧草飼育(草だけを食べて育った牛)に比べ穀物を食べる分、肉に脂肪が入りやすく(霜降り)、肉の旨み、甘みが増し、柔らかな肉になります。今回使用する穀物肥育牛は飼料(エサ)、肥育環境等しっかりと管理され、成長ホルモン剤を使用していないオーストラリア産の牛肉です。

匠味ブレッド

食パン生地をパティにあわせて丸く焼き上げてスライスしたラウンド型のブレッドです。生地にはトマトと胚芽を練りこんだオリジナルです。ふんわり感、しっとり感が特徴で、きめ細やかな生地がジューシーなパティのおいしさを最大限に引き出します。

匠味用デミグラスソース

牛肉やたまねぎ、セロリ、にんじんなどをじっくりと煮込んだベースに、ソテーオニオン、ワイン、トマトなどを加えたオーソドックスで本格的なデミグラスソースです。隠し味に味噌を加えています。濃厚ながらも、上品ですっきりとした味わいがビーフパティに良く合います。

匠味用しょうゆソース

国産丸大豆(遺伝子組み換えでない)と国産小麦を使用し、1年以上自然熟成させ天然醸造したこだわりのしょうゆをベースに、たまねぎ、長ねぎ、にんにく、しょうがなどの野菜をたっぷり加えて煮込みました。隠し味にすりおろしりんごを加えフルーティなソースに仕上げました。しょうゆの深みある味わいと野菜の旨みや甘みが合わさった、風味豊かな和風のソースです。

静岡県産本山葵(わさび)

静岡県の有東木(うとうぎ)地区を中心とした安倍川水系で栽培された山葵を厳選使用します。有東木は山葵栽培発祥の地といわれている産地で、山葵栽培には最適な環境です。山葵本来の風味を生かすため、ご注文を受けてからすりおろしてご提供します。すっきりとした辛さとほんのりとした甘さが特徴で、古来より日本人に親しまれてきたまるやかな風味が楽しめます。

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。常に顧客ニーズに合った商品の研究・開発を進めることで、当チェーン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 東京都新宿区筆筈町22番地

HP. <http://www.mos.co.jp> 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（税込）
「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）チーズ」 640 円（税込）
オプション「静岡県産本山葵（わさび）」 100 円（税込）
- 販売開始日： 平成 18 年 10 月 6 日（金）
- 販売店舗： 全国の「緑モス」店舗 計 793 店（平成 18 年 8 月末現在）
全国のモスバーガー（赤モス、緑モス含む） 1,441 店舗（平成 18 年 8 月末現在）
- 主な原材料： 匠味用パティ
（オーストラリア産牧草飼育牛肉、オーストラリア産穀物肥育牛肉、塩）
匠味ブレッド
（小麦粉、イースト）
匠味用デミグラスソース
（牛肉、たまねぎ、セロリ、にんじん、ワイン、トマト）
匠味用しょうゆソース
（たまねぎ、りんご、長ねぎ、にんにく、しょうが、しょうゆ、醸造酢）

< 「ニッポンのバーガー 匠味（たくみ）」セット概要 >

「ニッポンのバーガー 匠味」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 320 円（税込）でチョイスすることが可能です。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 / 税込）。また、匠味のための新セットメニューとして、野菜をたっぷりお楽しみいただける緑モス限定の「モス畑のサラダセット」（プラス 400 円）を導入します（他の商品との組み合わせも可能です）。

	サラダセット または オニポテセット (各 320 円)	モス畑のサラダセット (400 円)
メイン	ニッポンのバーガー 匠味 ニッポンのバーガー 匠味（チーズ）	
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）	モス畑のサラダ トマトとレタスのサラダ
ドリンク	以下より一品を選択 <ホット> マイルドコーヒー、ブレンドコーヒー、紅茶、ホットウーロン茶 <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、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> ミネストローネ、クラムチャウダー、コーンスープ	

< 都道府県別「緑モス」店舗数 >

平成 18 年 8 月末現在 793 店舗（全国 1,441 店舗中）

都道府県	店舗数	都道府県	店舗数	都道府県	店舗数
北海道	39	石川県	6	岡山県	7
青森県	12	福井県	3	広島県	15
岩手県	6	山梨県	10	山口県	6
宮城県	15	長野県	19	徳島県	6
秋田県	5	岐阜県	9	香川県	3
山形県	11	静岡県	30	愛媛県	7
福島県	10	愛知県	44	高知県	7
茨城県	14	三重県	4	福岡県	43
栃木県	12	滋賀県	2	佐賀県	7
群馬県	14	京都府	10	長崎県	9
埼玉県	40	大阪府	44	熊本県	12
千葉県	26	兵庫県	18	大分県	14
東京都	120	奈良県	3	宮崎県	10
神奈川県	57	和歌山県	8	鹿児島県	11
新潟県	14	鳥取県	2	沖縄県	16
富山県	11	島根県	2	全都道府県 合計	793



「ニッポンのバーガー ^{たくみ} 匠味」
(価格：580 円 / 税込)
株式会社モスフードサービス



「ニッポンのバーガー ^{たくみ} 匠味チーズ」
(価格：640 円 / 税込)
株式会社モスフードサービス



ニッポンのバーガー 匠味用 たくみ
「静岡県産本山葵」 わさび
(価格：+100円/税込)
株式会社モスフードサービス