

平成 18 年 11 月 29 日
Ref.06-1129-034

～人気のフォカッチャは、白、赤、黒、黄の4色のバリエーションメニューで展開～

白いソースが決め手「キノコのクリームフォカッチャ」新登場！

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 12 月 26 日(火)～平成 19 年 2 月中旬まで、全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)で、白いソースをたっぷりのせた「野菜とチーズのホワイトソース仕立て キノコのクリームフォカッチャ」(340 円/税込)を期間限定で新発売します。

「キノコのクリームフォカッチャ」は、今秋に期間限定販売してご好評いただいた白いパンで挟んだ「フィッシュマリネバーガー」に続く、白を基調とした新商品です。今夏より白いカレーや白いパンを始めとする白い食材の商品は人気が高く、モスバーガーの冬の定番メニューとして人気のフォカッチャに、今年は温かさ、冬の季節感をイメージし女性に人気のあるチーズ風味のクリームシチューをアレンジした白いソースをかけた新商品として新発売します。

また同時に、冬の人気定番メニューで、野菜をじっくり煮込んだヒッコリー風味が特徴の「スモークソーセージのバーベキューソースがけ バーベキューフォカッチャ」(340 円/税込)と、オリジナルカツソースを使用した「北海道池田町産ホッカイコガネ使用 北のコロケフォカッチャ」(290 円/税込)も発売します。

さらに、平成 19 年 1 月 12 日(金)からは、全国の「緑モス()」限定(一部店舗を除く)で、マスタードに漬け込んだ鶏肉の黄色が鮮やかな「さっぱり風味の根菜サラダのせ マスタードチキンフォカッチャ」(350 円/税込)を発売します。

*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

今年は、冬限定で発売する「フォカッチャ」シリーズとして、白、赤、黒に、緑モス店舗限定の黄を加えた 4 種類のカラーバリエーションメニューをお楽しみいただけます。

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」とともにご提供することに一貫して取り組んでいます。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 東京都新宿区筆筈町 22 番地

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

<商品特徴>

【「フォカッチャ」シリーズ】(販売期間：平成18年12月26日(火)～平成19年2月中旬)
フォカッチャは、小麦粉、塩などを使用したイタリアのパンで、ピッツアの原形ともいわれています。やわらかい食感のフォカッチャに、香ばしい胚芽を加えて、モスオリジナルの胚芽入りフォカッチャに仕上げました。

<全国のモスバーガー店舗> (一部店舗を除く)

「野菜とチーズのホワイトソース仕立て キノコのクリームフォカッチャ」(340円/税込)

冬に人気の高いクリームシチューをオリジナルの白いソースに仕立て、馬蹄型ソーセージ、シャキシャキとしたキャベツの千切りの上にたっぷりかけて、温かなフォカッチャで挟みました。ソースは、ゴーダやチェダーなど数種類のチーズを使用し、エリンギ、ひらたけ(しめじ)、まいたけと数種類の野菜をじっくりと煮込んでシチュー風に仕立てました。様々な野菜とキノコの風味や甘味がやさしく溶け込んだソースが、馬蹄型ソーセージのジューシーな肉の旨味を存分に引き立て、寒さが厳しい真冬にふさわしい、心身ともに温まる一品です。

「スモークソーセージのバーベキューソースがけ バーベキューフォカッチャ」(340円/税込)

オリジナルの馬蹄型ソーセージに、野菜をじっくり煮込んだヒッコリー風味のバーベキューソースをあわせた創作料理メニューです。シャキシャキとしたキャベツの千切りの上に、馬蹄型ソーセージとヒッコリーの香りが楽しめる甘酸っぱいトマトベースのバーベキューソースをのせ、胚芽入りフォカッチャで挟みました。一口食べると、馬蹄形ソーセージの肉の旨味、たっぷりのキャベツやナスなどの野菜の甘みを含んだバーベキューソースが、ハーモニーを奏でます。

「北海道池田町産ホッカイコガネ使用 北のコロッケフォカッチャ」(290円/税込)

この時期に毎年ご好評いただいているフォカッチャの定番商品のコロッケは、極力、農薬や化学肥料に頼らない方法で丹精込めて育てられた北海道池田町産のじゃがいもを使用しています。しっとりとなめらかな食感が特徴の“ホッカイコガネ”のコロッケをサクとした衣で揚げ、その上にシャキシャキのキャベツをのせて胚芽入りフォカッチャで包みました。オリジナルのカツソース、マヨネーズやアメリカンマスタードの味付けでまるやかな味わいです。

<緑モス限定> 平成19年1月12日(金)より販売開始

「さっぱり風味の根菜サラダのせ マスタードチキンフォカッチャ」(350円/税込)

オリジナルのマスタードソースに漬け込んだ鶏もも肉を一つ一つ丁寧に直火で網焼きし、マヨネーズベースのソースで和えたごぼう、にんじん、レンコンなど、冬ならではの旬の根菜のマリネサラダをたっぷりとのせました。鶏もも肉のジューシーなやわらかさ、根菜サラダのシャキシャキした食感の違い、そして、食欲をそそるマスタードのさっぱりとした辛さをフォカッチャのやわらかい生地が包み込み、ほのかな生地の甘味が口の中に広がる贅沢な一品です。

<商品概要>

商品名・価格：「野菜とチーズのホワイトソース仕立て キノコのクリームフォカッチャ」
(340円/税込) **新商品**
「スモークソーセージのバーベキューソースがけ バーベキューフォカッチャ」
(340円/税込)
「北海道池田町産ホッカイコガネ使用 北のコロッケフォカッチャ」
(290円/税込)
「さっぱり風味の根菜サラダのせ マスタードチキンフォカッチャ」
(350円/税込) **緑モス限定新商品 平成19年1月12日(金)より販売開始**

販売期間：平成18年12月26日(火)～平成19年2月中旬(期間限定)
緑モス限定新商品 平成19年1月12日(金)より販売開始

販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)

主な原材料：「野菜とチーズのホワイトソース仕立て キノコのクリームフォカッチャ」
胚芽入りフォカッチャ(小麦粉、塩)、ホワイトソース(たまねぎ、ゴーダチーズ、チェダーチーズ、ベーコン、エリンギ、ひらたけ(しめじ)、まいたけ、クリームチーズ、赤ピーマン、キャベツ)、馬蹄型ソーセージ(豚肉、天然羊腸、塩)

「スモークソーセージのバーベキューソースがけ バーベキューフォカッチャ」
胚芽入りフォカッチャ(小麦粉、塩)、馬蹄型ソーセージ(豚肉、天然羊腸、塩)、バーベキューソース(キャベツ、ナス、たまねぎ、ケチャップ)

「北海道池田町産ホッカイコガネ使用 北のコロッケフォカッチャ」
胚芽入りフォカッチャ(小麦粉、塩)、コロッケ(じゃがいも、たまねぎ、豚肉)、キャベツ、マヨネーズ、アメリカンマスタード、カツソース(トマト、りんご、にんじん)

「さっぱり風味の根菜サラダのせ マスタードチキンフォカッチャ」
胚芽入りフォカッチャ(小麦粉、塩)、根菜サラダ(ごぼう、マヨネーズ、にんじん、レンコン、セロリー、赤ピーマン)、マスタードチキン(鶏胸肉、マスタード)



「野菜とチーズのホワイトソース仕立てキノコのクリームフォカッチャ」
(価格：340円/税込)
株式会社モスフードサービス



左「スモークソーセージのバーベキューソースがけ バーベキューフォカッチャ」(価格：340円/税込)
右「北海道池田町ホッカイコガネ使用 北のコロッケフォカッチャ」(価格：290円/税込)
株式会社モスフードサービス



「さっぱり風味の根菜サラダのせ マスタードチキンフォカッチャ」※緑モス限定
(価格：350円/税込)
株式会社モスフードサービス