

平成 19 年 4 月 12 日

Ref. 07-0412-002

10 年ぶり ハンバーガーパティに合挽き肉を使用

バンズ（パン）も変更し、バーガー商品を全面的に刷新

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: 櫻田 厚、本社：東京都新宿区）では、平成 19 年 4 月 13 日（金）より、既存のバーガー商品を全面的に刷新します。パティには、10 年ぶりに牛と豚の合挽き肉を使用します（1972 年の創業以来、1997 年までは使用）。これに合わせ、バンズ（パン）も変更します。主力商品の「モスバーガー」「テリヤキバーガー」のソースも変え、これまで以上の「おいしさ」を提供します。今回の商品刷新による価格変更はありません。

当チェーンでは、1972 年の創業以来、日本生まれのハンバーガー専門店として日本人の味覚・嗜好に合わせた商品開発を進めてきました。創業当時のハンバーガーパティは、日本人にとってハンバーグの標準だった牛豚の合挽き肉を使用していました。1997 年に食材の安全・安心を志向し、飼育環境にまで踏み込んでパティ用の肉の調達を見直したことで、初めて牛肉 100%（当初はオーストラリア南部・タスマニア産の牛のみを使用）のパティに変更しました。

昨年、成長ホルモン剤を使用せず、トレースが可能な当社の安全基準を満たす豚肉が調達できるようになったため、新たな合挽きパティの開発を進めてきました。新パティは、日本の家庭的なハンバーグの良さを持つ、懐かしくも新鮮な味となっています。

現在当チェーンでは、昨年来既存店売上が前年比で減少傾向となっています。こうした状況を踏まえ、今回、思い切った主力商品の全面刷新を決定しました。当チェーンの強みは、日本人が好む味覚を細部まで追求した「おいしさ」と安全・安心への徹底した取り組み姿勢と考えています。圧倒的な「おいしさ」を強化し、競合他社との差別化を進めます。

また、今回の商品刷新に合わせ、本部のチェーンマネジメント施策強化、および販売施策強化を図ります。本部のチェーンマネジメント施策強化としては、去る 3 月より、店舗を指導するスーパーバイザー（SV）の数を 54 名から 92 名へ増員しました。

さらに、新たな販売促進施策として、まず全国的なキャンペーンとしては初めて割引クーポンを導入します。クーポンは 4 月 13 日（金）の新聞折込をはじめとして、ホームページからのダウンロード、および店頭での配布等の方法で発行します。クーポンによる割引は、モスバーガー、テリヤキバーガー、モスチーズバーガーが対象で、単品価格が 50 円引き、セットメニューが 100 円引きとなります。

そのほか、新しいセットメニューとして「ポテト S セット」（290 円/税込）「ポテト L セット」（350 円/税込）を導入します。ポテト S セットは既存セットメニューの「オニポテセット」（320 円/税込）よりも価格を抑えることで、選択肢を増やすと同時に買いやすさを実現しました。

<商品刷新の概要>

●全商品のハンバーガーパティを変更

より肉の甘みや歯ごたえ、ジューシーさなどを出すため、現行のビーフパティを牛豚合挽き肉のパティに変更しました。安心・安全の追求により、ビーフ同様に成長ホルモン剤不使用でトレース可能なチリ産の豚肉を選び、従来から使用しているオーストラリア・ニュージーランド産の牛肉との合挽きとしました。また、ミンチの挽き具合や練り方、成型の仕方までパティの製造工程を根本的に見直して手作り感を追及した結果、日本の家庭的なハンバーグに近い、懐かしい味わいのパティを実現しました。

●全商品のバンズ（パン）を改良

現行のバンズより、パン本来のおいしさを重視し、よりソフトでしっとりした食感に改良しました。フィッシュマリネバーガー（2006年期間限定発売）で使用した白パンや、「ニッポンのバーガー匠味（たくみ）」に使用している匠味ブレッドで培ったノウハウを生かし、風味豊かでふんわりとしたバンズに仕上がっています。生地の発酵時間を延ばして十分な発酵を行うことに加え、焼き方及び配合を根本的に見直し、よりソフト感と保水力を向上させ、焼きたての食感が持続するバンズに改良しました。なお、今回の新バンズでは胚芽は使用していません。

●主力商品「モスバーガー」「テリヤキバーガー」のソース変更

・モスバーガー（300円/税込）

モスバーガーに使用しているミートソースを、基本となるコクは残しつつ、さっぱりとした後味に改良しました。ソースに使用する野菜として、トマトとたまねぎのほか、新しくにんじんとセロリーを加え、より野菜感のあるミートソースにしました。野菜の甘みが引き出され、後味がすっきりとした飽きのこない味を目指しました。

ミートソースの主な原材料：

牛ひき肉、豚ひき肉、トマト、ニンジン、セロリー、赤ワイン、黒こしょう、ナツメグ

・テリヤキバーガー（300円/税込）

従来は醤油の風味が強かったテリヤキソースを、「合わせ味噌」の割合を多くして甘さの質を見直しました。赤味噌で味噌の風味を引き出し、新たに加えた白味噌でまろやかさをプラスしています。テリヤキソースをからめる新パティとの相性を考慮し、甘みの中にもしっかりとコクが感じられる、キレのある味わいのテリヤキソースに仕上げました。

テリヤキソースの主な原材料：

赤味噌、白味噌、醤油、上白糖、清酒、おろししょうが

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。

<新・商品施策について>

- 販売開始日 : 平成 19 年 4 月 13 日 (金) 全国一斉発売
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗を除く)
- 刷新商品 : バンズ・パティ、および主力商品のソースの変更

	商品名	バンズ変更	パティ変更	ソース変更	備考
1	モスバーガー	○	○	○	
2	テリヤキバーガー	○	○	○	
3	モスチーズバーガー	○	○	○	
4	スパイシーモスバーガー	○	○	○	
5	スパイシーモスチーズバーガー	○	○	○	
6	フレッシュバーガー	○	○		
7	ハンバーガー	○	○		
8	チーズバーガー	○	○		
9	フィッシュバーガー	○			
10	チキンバーガー	○			
11	ロースカツバーガー	○			
12	海老カツバーガー	○			
13	テリヤキチキンバーガー	○			
14	チキンやさいバーガー (モスキッズメニュー)	○			店舗限定販売

<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 IR 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



新「モスバーガー」
(価格：300円 / 税込)
株式会社モスフードサービス



新「テリヤキバーガー」
(価格：300円 / 税込)
株式会社モスフードサービス