

平成 19 年 10 月 3 日

Ref. 07-1003-026

“お米のバーガー” 発売 20 周年 焼肉が復活！ モスライスバーガー3 種を新発売

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、平成 19 年 10 月 12 日（金）にモスライスバーガーを全面的にリニューアルし、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）で販売開始します。

現行商品		⇒販売休止	10 月 12 日～		
豚しょうが焼	350 円		⇒	カルビ焼肉	350 円
きんぴら	260 円	⇒	五目きんぴら	260 円	リニューアル発売
海鮮かきあげ（塩だれ）	280 円	⇒	海鮮かきあげ（塩だれ）	280 円	継続販売
			鶏つくね	300 円	新商品（期間限定）

※価格はすべて税込

いわゆる BSE 問題により、2004 年 1 月に販売を終了した「モスライスバーガーやきにく」（当時、米国産牛肉使用）の復活版として、「モスライスバーガー カルビ焼肉」（350 円/税込）を発売します。「モスライスバーガー カルビ焼肉」は、オーストラリア産の牛バラ肉（カルビ）を使用します。

「モスライスバーガーやきにく」は、1990 年より発売開始した人気定番商品でした。2004 年の終売にあたり、代替商品として「モスライスバーガー豚しょうが焼」を発売する一方、米国産以外の牛肉での商品化を模索してきました。今回ようやく、かつての米国産牛肉と比べても引けをとらない味わいの、オーストラリア産牛肉（穀物肥育牛）の安定供給が可能となり、新商品として復活します。

「モスライスバーガー カルビ焼肉」と「モスライスバーガー 五目きんぴら」は、定番新商品として、「モスライスバーガー 鶏つくね」は、10 月 12 日（金）から 11 月下旬までの期間限定で発売します。

モスライスバーガーは、バンズ（パン）の代わりに、ご飯を焼き固めたライスプレートで、ご飯に合うお惣菜を挟んだ“お米のバーガー”として、1987 年 12 月に世界で初めて誕生しました。平成 4 年には米の消費拡大に貢献したことが評価されて農林水産大臣賞を受賞するなど、発売当初より多くの方々に親しまれてきたモスバーガーの看板メニューのひとつです。

当社では今期の施策として、定番商品の刷新を進めています。4 月に「モスバーガー」「テリヤキバーガー」を全面刷新し、8 月末には「サウザン野菜バーガー」（旧フレッシュバーガー）をリニューアル発売しました。この「定番革新」の第三弾として、発売開始以来 20 周年を迎えた「モスライスバーガー」も、新商品 3 品を投入して大幅にリニューアルすることとしました。

【復活メニュー】

●「モスライスバーガー カルビ焼肉」 ※定番商品

オーストラリア産の牛バラ肉（カルビ）を、生の長ネギとしょうが、りんご果汁などを加えて風味とコクを出したしょう油ベースの和風オリジナルソースに漬け込み、お店の鉄板で焼き上げて、サンチュ、ライスプレートで挟みました。焼肉店では定番の、みずみずしいサンチュと焼肉の組み合わせが食欲をそそります。お店の鉄板で調理することにより、タレのしみこんだ牛肉の美味しさと風味のよさを引き出します。しょう油の焦げた香ばしい香りや味わいとライスの甘みが絶妙にマッチした味わい深い一品です。

●「モスライスバーガー 鶏つくね」 ※期間限定

タレを絡めて香ばしく焼き上げた鶏のつくねに、オニオンをのせてライスプレートで挟んだ、鶏肉のうまみを存分に楽しめる商品です。つくねは、粗めに挽いた鶏のもも肉に、レンコン、長ネギ、しょうがやんにくを加えて練りこみ、一度じっくりと直火焼きしたあと、しょう油や砂糖、隠し味のオイスターソースなどを加えたモスオリジナルの和風ソースにつけて2度焼きしています。レンコンのシャキシャキとした食感やジューシーな肉汁が楽しめる、シンプルながらも食べ応えのある一品に仕上げました。

【リニューアル】

●「モスライスバーガー 五目きんぴら」 ※定番商品

これまでご好評いただいている「モスライスバーガー きんぴら」の健康価値を高め、さらにおいしくリニューアルした商品です。五目きんぴらをパリッとした食感の焼きのりの上にのせ、ライスプレートで挟みました。きんぴらで使用する食材は、従来のごぼうとにんにくに、レンコン、黒ごま、こんにゃくを加えた5品目です。食材を太め・大きめにカットし、しょう油と味噌、みりん等でじっくりと炒め、しっかりとごぼうの歯ごたえをお楽しみいただけます。ご飯に合わせたやや濃いめの味付けで、素朴でどこか懐かしい味わいに仕上げました。

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の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 IR 室 TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7310

〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F

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

<新商品概要>

- 商品名・価格：「モスライスバーガー カルビ焼肉」 (350 円/税込) ※新・定番商品
- 「モスライスバーガー 鶏つくね」 (300 円/税込) ※期間限定商品
- 「モスライスバーガー 五目きんぴら」 (260 円/税込) ※リニューアル

- 販売開始 : 平成 19 年 10 月 12 日 (金)
※「モスライスバーガー鶏つくね」は、11 月下旬までの期間限定発売

- 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 : 「モスライスバーガー カルビ焼肉」
牛バラ肉、タレ (しょう油、砂糖、長ネギ、しょうが、りんご果汁等)、
サンチュ、ライスプレート

「モスライスバーガー 鶏つくね」 (300 円/税込)
つくね (鶏肉、レンコン、長ネギ、しょうが、にんにく)、鶏つくねソース (しょう油、砂糖、オイスターソース等)、タマネギ、ライスプレート

「モスライスバーガー 五目きんぴら」 (260 円/税込)
五目きんぴら (ごぼう、にんじん、こんにゃく、レンコン、黒ごま、しょう油、味噌、みりん等)、海苔、ライスプレート





「モスライスバーガー 鶏つくね」
(価格：300円 / 税込)
株式会社モスフードサービス



「モスライスバーガー 五目きんぴら」
(価格：260円 / 税込)
株式会社モスフードサービス