

平成 20 年 2 月 13 日
Ref. 08-0213-049

フードコート型店舗「モスバーガーファクトリー」初の専用商品
お好みのフレーバーが選べる「ふりかけポテト」新登場！
～「サワークリーム&オニオン」「焼きとうもろこし」「スパイシーマヨ&しょうゆ」の3種類～

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 20 年 2 月 15 日（金）より、モスバーガーのフードコート型店舗「モスバーガーファクトリー」にて、初の専用商品「ふりかけポテト」（250 円/税込）を新発売します。

「ふりかけポテト」は、お好みのフレーバー付きパウダーを揚げたてのフレンチフライポテト（Lサイズ）にふりかけてまぶし、ホクホクのポテトとの味の組み合わせをお楽しみいただける商品です。フレーバーは、「サワークリーム&オニオン」「焼きとうもろこし」「スパイシーマヨ&しょうゆ」の 3 種類からお選びいただけます。なお、ポテトにフレーバー付きパウダーをふりかける商品は、当チェーンとしても初となります。

「モスバーガーファクトリー」は、省スペース・小投資型立地であるフードコートに対応した店舗モデルで、取扱商品を定番ハンバーガー中心の限定メニューに絞って販売している店舗です。①商品提供時間の短縮、②コンパクトなスペースへの出店対応、③オープンキッチンでの手作りの演出と美味しいハンバーガーへの徹底したこだわり、の 3 つをテーマに掲げています。平成 18 年 5 月のオープン以来、現在全国で 39 店舗展開しています。

今回の「モスバーガーファクトリー」での専用商品「ふりかけポテト」は、フードコートの特性を考え、家族連れのお客さまを中心に、食事時以外のアイドルタイムにも楽しんでいただける商品として開発しました。今後も、販売動向や特性を検証し、需要の高い専用商品の開発に努めていきます。

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。今後も徹底した商品開発を進め、「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

<「ふりかけポテト」 商品概要>

お好みのフレーバー付きパウダーを専用の袋の中で揚げたてのフレンチフライポテト（Lサイズ）にふりかけ、よくからませることにより、ポテトとの味の組み合わせをお楽しみいただける商品です。

フレーバー	特徴
サワークリーム&オニオン	サワークリームの爽やかな酸味とオニオンの旨みが揚げたてのポテトの風味を引き立てます。
焼きとうもろこし	焼きとうもろこしの香ばしさと甘みがくせになる、老若男女問わずお楽しみいただける味です。
スパイシーマヨ&しょうゆ	マスタード、とうがらし、チポトレ（メキシコ産のハラペーニョを燻製にしたもの）などの多彩な辛さがマヨネーズとしょうゆに絶妙にマッチした、あとを引く美味しさです。

■商品名・価格： 「ふりかけポテト」（250 円/税込）

■販売日： 平成 20 年 2 月 15 日（金）

■販売店舗： 全国の「モスバーガーファクトリー」店舗（一部店舗除く）
※販売店舗数 39 店（「モスバーガー」2 店舗を含む）
※モスバーガーファクトリーの店舗数 39 店（平成 20 年 1 月末現在）

■主な原材料： 「ふりかけポテト サワークリーム&オニオン」
フレンチフライポテト（L）、食塩、サワークリーム&オニオンふりかけ（サワークリーム、たまねぎ、チーズ、パセリ、他）

「ふりかけポテト 焼きとうもろこし」
フレンチフライポテト（L）、食塩、焼きとうもろこしふりかけ（コーン、しょうゆ、ぶどう糖、他）

「ふりかけポテト スパイシーマヨ&しょうゆ」
フレンチフライポテト（L）、食塩、スパイシーマヨ&しょうゆふりかけ（マスタード、とうがらし、チポトレパウダー、パプリカ、マヨネーズ、しょうゆ、他）