

平成 21 年 1 月 22 日

Ref. 09-0122-051

～きんぴらのメイン食材を国産に変更！ 味わいも食材も“日本発”～ 国産食材使用の「モスライスバーガー きんぴら」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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、平成 21 年 2 月 24 日（火）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）で、現在発売中の「モスライスバーガー五目きんぴら」のきんぴらで使用するメイン食材を国産食材に切り替え、国産食材使用比率を高めた「モスライスバーガー きんぴら」をリニューアル定番商品として発売します。

モスフードサービスでは、昨年 12 月に国産牛・豚 100%使用の「とびきりハンバーグサンド」を発売するなど、食料自給率向上が叫ばれている中、消費の一端を担う外食企業の使命として、国産食材を活用した商品開発を進めています。モスライスバーガーは、1987 年に国産米の消費拡大を目指して開発したもので、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”として世界で初めて誕生しました。

中でも具材に、“きんぴら”を使用したモスライスバーガーは、1990 年の登場以来、日本の和食文化を生かしたヘルシー感あふれるモスならではのメニューとしてご好評いただいています。

今回のリニューアルに伴い、本商品に使用する食材のうち、黒ごま以外はすべて国産となります。

●「モスライスバーガー きんぴら」(280 円／税込) ※定番商品

現在発売中の「モスライスバーガー 五目きんぴら」を、国産食材の使用比率を高め、さらにおいしくリニューアルした商品です。きんぴらは、ごぼう、にんじん、こんにゃく、昆布の 4 種類の国産食材に、風味豊かな黒ごまを加えました。歯ごたえの楽しめる食物繊維豊富な根菜類とこんにゃく、昆布といった和風素材を、しょう油と味噌、砂糖等でじっくりと炒めたきんぴらを、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。ご飯に合わせたやや濃いめの味付けで、昆布の旨みが利いた素朴で奥深い味わいに仕上げました。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「モスライスバーガー きんぴら」(280 円／税込)
- リニューアル発売日 : 平成 21 年 2 月 24 日（火）
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

<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 グループ 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