

平成 21 年 3 月 5 日

Ref. 09-0305-060

## 「とびきりハンバーグサンド トマト&レタス」

## 「とびきりハンバーグサンド レタス」を新発売

春夏の旬の野菜と、国産にこだわった<sup>なまじょうゆ</sup>生醤油ベースのぶどう酢ソースを使用

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 3 月 24 日（火）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、国産肉 100%ハンバーグを使用した“とびきりハンバーグサンド”第 2 弾として、春夏が旬のトマトとレタス、国産にこだわった和風ソースを使用した「とびきりハンバーグサンド トマト&レタス」（420 円/税込）と「とびきりハンバーグサンド レタス」（390 円/税込）を発売します。



「とびきりハンバーグサンド トマト&レタス」



「とびきりハンバーグサンド レタス」

### 【「とびきりハンバーグサンド第 2 弾」の特徴】

商品全重量に占める国産食材の割合：  
第 1 弾 54.7%程度 → 第 2 弾 56.2%程度

#### ① 国産にこだわった和風ソースを使用

(ア) 市場に出回りにくい<sup>なまじょうゆ</sup>生醤油<sup>※1</sup>をベースとして使用

(イ) 飲料用として作られた国内産のぶどう酢<sup>※2</sup>をソースに使用

※1 <sup>なまじょうゆ</sup>生醤油とは・・・

製造過程で、火入れによる殺菌を一切行っておらず、火入れと同等のろ過による殺菌処理を行った、香り高い醤油。一般的な火入れを行った醤油に比べ、大豆の風味が生きた、やわらかい味わいで、他の食材の味わいをより引き立てる。

※2 ぶどう酢について・・・ 国内産のぶどうのみを使用し、じっくりと発酵させて製造したぶどう酢。通常、飲料用として生産されているものを、ソースとして使用。国産素材の中で、“バルサミコ酢”に近い味わいを求め、探し出したマイルドな果実酢。

#### ② 春夏が旬の、トマトとレタスを使用

季節の移り変わりと共に旬の野菜を美味しい時期に取り入れるという“とびきりハンバーグサンド”のコンセプトに合わせ、春夏の旬野菜であるトマトとレタスを使用しました。トマトとレタスは、農薬や化学肥料に極力頼らずに国内の協力農家で栽培された「モスの生野菜（\*）」を使用しています。

“とびきりハンバーグサンド”は、①国産 ②旬の生野菜 ③手頃な価格をコンセプトとしています。そのメインとなるハンバーグの肉には、国産肉（牛・豚合挽き肉）を100%使用し、重量は通常パティの約1.5倍、手作りのようなふっくらと柔らかい食感が特徴です。昨年12月に発売した第1弾の「とびきりハンバーグサンド」、「とびきりチーズハンバーグサンド」では、当チェーンとして初めてモスの生野菜（\*）をソースの中に使用しました。冬の発売に合わせ、旬のキャベツを使用し、価格帯も400円前後に設定しました。2月末日現在640万食を売上げ、売上構成比の約14%を占めるなど好調に推移し、当社の新商品販売としては異例の数値を記録しています。なお、第1弾の「とびきりハンバーグサンド」「とびきりチーズハンバーグサンド」は、今回の第2弾の発売に合わせて終売します。

\*「モスの生野菜」とは・・・日本全国約2800軒の協力農家で、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培された野菜の呼称です。おいしくて、健康に良い、安全な野菜は、ミネラルバランスのとれた「生きた土」によって育まれています。モスバーガーのお店では、その日に届く野菜の生産者を店内の黒板などに表記し、「生産者の顔が見える野菜」としてご提供しています。

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に一貫して取り組んでいます。1987年発売のモスライスバーガーにおける国産米の使用をはじめ、日本生まれのハンバーグ専門店として、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。今後もこうした商品開発を進め、日本の食生活に貢献できるチェーンづくりを進める考えです。

### <新商品概要>

■商品名・価格：

#### ●「とびきりハンバーグサンド トマト&レタス」(420円/税込)

国産肉（牛・豚の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたハンバーグ、春夏が旬のトマトとレタスに、旨みと酸味をきかせたテリヤキ風のぶどう酢ソースをかけ、ふんわりとしたバンズ（パン）でサンドしました。ソースは、市場にあまり出回らない生醤油<sup>なまじょうゆ</sup>をベースに、飲料用の国内産ぶどう酢を使用して、肉汁溢れるジューシーなハンバーグに合うソースに仕上げました。醤油とぶどう酢にこだわった日本人好みのテリヤキ風のオリジナルソースは、旬の野菜と肉の旨みを引き立て、サラダ感覚でさっぱり味わっていただけます。

#### ●「とびきりハンバーグサンド レタス」(390円/税込)

「とびきりハンバーグサンド トマト&レタス」のトマトの代わりに、レタスを3倍に増やしました。春から夏にかけて旬のみずみずしいレタスをたっぷり使い、さっぱりしたハンバーグサンドに仕上げました。協力農家により丹精込めて作られた旬のレタスが存分に味わえます。

■販売開始日：平成21年3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](mailto:pr@mos.co.jp)