

平成 22 年 10 月 4 日

Ref. 10-1004-027

100%国産肉使用の“とびきりシリーズ”の人気商品
『とびきりハンバーグサンド「デミソース」』
『とびきりハンバーグサンド「デミチーズ」』
10月13日（水）より季節限定販売！

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）は、2010年10月13日（水）より2011年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、ハンバーグに国産肉を100%使用した“とびきりハンバーグサンド”シリーズの2品を、季節限定で発売します。今回販売する商品は、トマトのうまみと酸味のきいた、モスオリジナルのデミグラスソースが特徴的な『とびきりハンバーグサンド「デミソース」』（390円）と、『とびきりハンバーグサンド「デミチーズ」』（420円）です。

今回の2品は、本年3月以来の再登場となります。これから寒くなる季節に旬を迎えるキャベツを使用した商品で、今回はさらにトマト感をアップし、トマトのうまみと酸味が存分にきいたソースにリニューアルしました。

また、発売日の10月13日より放映を開始する新テレビCMには、女優の松雪泰子さんを起用します。松雪さんは、モスバーガーのメイン顧客層と同世代であり、ライフスタイルなど憧れの存在として人気が高く、今回のテレビCMが目指す「とびきりハンバーグサンドを食べていただいた時の驚きや喜び」を表現していただくのに最もふさわしいと考えました。

※今回の2品のリニューアル発売により、現在販売中の『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（420円）は販売終了となります。



『とびきりハンバーグサンド「デミソース」』



『とびきりハンバーグサンド「デミチーズ」』

“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、2008年12月末に販売開始しました。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。今回のリニューアルにより発売以来、2010年8月末時点で、累計3,600万個を販売する人気シリーズです。

このシリーズは、2010年2月、農林水産省が推進する「FOOD ACTION NIPPON」（＝フード アクション ニッポン）より、「FOOD ACTION NIPPON アワード 2009」のプロダクト部門において優秀賞を受賞しました。今回発売する『とびきりハンバーグサンド「デミソース」』では、商品重量に占める国産食材の割合が54.7%程度となっており、当チェーンのバーガー商品でも最大となっています。

●とびきりハンバーグサンド「デミソース」(390円)

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に、シャキシャキの千切りキャベツをのせました。さらに、国産のトマトピューレと生トマトを使用した、モスオリジナルのデミグラスソースをたっぷりかけています。トマトのフレッシュ感を十分に生かし、たまねぎやセロリで深みを持たせたデミグラスソースには、通常メニューでは生のまま使用する「モスの生野菜（※）」のトマトとたまねぎをふんだんに使っています。今回は、従来のものよりトマト感をさらにアップし、トマトのうまみと酸味が十分にきいたソースにリニューアルしました。

※「モスの生野菜」は、日本全国約3,100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。ほとんどの野菜が加工工場を通さずに届けられ、店舗で洗浄やカットなどの仕込みをしています。また、本部による仕入れ・供給の一元管理により、その日に届く野菜の生産者名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。

●とびきりハンバーグサンド「デミチーズ」(420円)

『とびきりハンバーグサンド「デミソース」』に、スライスチーズを加えました。ふっくらとしたジューシーな旨みがたっぷりのハンバーグ、トマトの酸味がきいたデミグラスソースとまるやかなチーズが、絶妙にマッチした一品です。

<新商品概要>

■商品名・価格 : とびきりハンバーグサンド「デミソース」 (390円)
とびきりハンバーグサンド「デミチーズ」 (420円)

■販売期間 : 2010年10月13日（水）～2011年3月下旬 ※季節限定

■販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」にこだわった商品を「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ガー専門店として、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。

<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

※本資料中の価格はすべて税込です。