

平成 23 年 1 月 18 日
Ref. 11-0118-044

海老の“ぷりっぷり”を最大限に生かした新感覚の創作バーガー 「海老プリットバーガー」2種、新登場！ ～2月8日（火）から全国のモスバーガーで期間限定発売～

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、2011年2月8日（火）～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、「海老プリットバーガー アボカドサルサ」（390円）と「海老プリットバーガー パインチリ」（370円）を、期間限定で新発売します。

モスバーガーでは、これまでもモスの「創作料理メニュー」として、2004年2月の「春待ち大根バーガー（ゆず風味）」や2005年9月の「タンドリーチキンバーガー 野菜ディップとホワイアトスパラのマリネのせ」など、創作バーガーを期間限定で販売してきました。最近では、2010年1月発売のマグロを使用した「ごちそうツナバーガー」2種や、2010年6月発売の食べるラー油を使用した「テリー伊藤のざくざくラー油バーガー」など、これまでにない創作バーガーに挑戦しています。

これらは、家庭ではなかなか作ることが難しい手間ひまをかけた驚きの味や、食材の組み合わせを提供するという外食産業の使命のもと、モスならではの今までにない味と食感を手軽に味わっていただくことをコンセプトに商品開発をした商品です。

今回の新メニューもこうした施策を背景に、海老をそのままの形で使用することで、本来のプリプリの食感が楽しめる上に見た目も新しい定番商品の「海老カツバーガー」との差別化を図った商品に仕上げました。



「海老プリットバーガー アボカドサルサ」



「海老プリットバーガー パインチリ」

<オリジナル“角エビポーション”のこだわり>

海老のむき身を1本1本伸ばし、8～10本を四角いプレート状に並べて薄衣で覆っています。薄衣は既存のフィッシュバーガーにも使用しているクラッカー粉をベースに、醤油でほんのり香ばしさを出したオリジナルの薄衣です。独自の製法で海老本来のプリットとした食感と味が引き出されたオリジナルの角エビポーションを新たに開発しました。



●「海老プリットバーガー アボカドサルサ」(390円) ※期間限定

プリットとした海老の食感を生かした角エビポーションの上に、トマト、果肉感のあるアボカドディップ、オニオンスライスのをせ、サルサソースをかけました。海老と相性のいいアボカドディップは、アボカドペーストにハラペーニョ、赤パプリカを入れ、スパイシーな味付けにしています。サルサソースは、トマトやたまねぎをベースに、ざく切りのハラペーニョで辛さを出し、あんずやりんごのピューレを加えることで辛さの中にもフルーツの自然な甘みも感じられるサルサソースに仕上げました。海老、アボカドディップ、サルサソースそれぞれにひと手間加えた甘さと辛さが特徴の商品です。

●「海老プリットバーガー パインチリ」(370円) ※期間限定

角エビポーションの上に大胆にもパインの輪切りスライスをのせ、キャベツ、モスオリジナルチリマヨソースをかけた創作バーガーです。チリマヨソースは、トマトをベースにんにく、生姜、たまねぎ、長ネギ、豆板醤、レッドペッパー、マヨネーズと魚介のエキスなどを加え、コクと旨みがたっぷりのソースに仕上げました。ジューシーなパイナップルの甘みと、魚介の風味豊かなチリマヨソースが絶妙なハーモニーを醸し出しています。バンズにフルーツを挟んだモスバーガーならではの創作バーガーです。

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。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。

<商品概要>

■商品名・価格：「海老プリットバーガー アボカドサルサ」(390円)
「海老プリットバーガー パインチリ」(370円)

■販売期間：2011年2月8日(火)～2011年3月下旬 ※期間限定

■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

※本資料中の価格は全て税込です。