

元祖モスライスバーガー
「モスライスバーガー鶏つくね」が定番商品として復活！
～2月8日（火）から全国のモスバーガーでリニューアル発売～

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）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「モスライスバーガー鶏つくね」（300円）を定番商品として復活販売します。

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商品です。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”として誕生しました。

今回、初代の具材である“つくね”を使用した商品「モスライスバーガー鶏つくね」を定番商品として復活販売します。「モスライスバーガー鶏つくね」は、2009年11月～2010年1月に行った、過去に販売した商品の人気投票「MOS-1 CUP」において1位を獲得し、期間限定で復活販売するなど根強い人気を誇っており、定番商品としてリニューアル復活することとしました。



「モスライスバーガー鶏つくね」

●「モスライスバーガー鶏つくね」（300円）※定番商品

ほどよい弾力と旨みが口の中で広がる鶏つくねは、国産の鶏のもも肉とむね肉を粗めにひき、長ネギ、レンコン、しょうが、にんにくを加え、お店でこんがりと直火で焼き上げています。オリジナルの和風ソースをたっぷりつけ、オニオンスライスと合わせてライスプレートに挟みました。ソースは、醤油と砂糖、かくし味にオイスターソースなどを加えたモスオリジナルです。今回はソースにアクセントとして、いりごまや一味唐辛子を加えています。シンプルながらも、食べ応えのある一品です。

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。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、今後も企業目標である「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： 「モスライスバーガー鶏つくね」（300円）
- 販売期間： 2011年2月8日（火）～ ※定番商品
- 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