

平成 23 年 2 月 24 日
Ref. 11-0224-048

“テリヤキバーガーの元祖” のモスから新しいテリヤキが登場！

「旨辛^{うまから}テリヤキバーガー」 新発売

～3 月 23 日（水）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 3 月 23 日（水）～2011 年 4 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、コチュジャンベースの辛味ソースを加えた「旨辛^{うまから}テリヤキバーガー」（340 円）を、期間限定で新発売します。

モスバーガーは 1973 年 5 月に、日本のチェーンで初めて「テリヤキバーガー」を発売した“テリヤキバーガーの元祖” のハンバーガーチェーンです。今回は、そのテリヤキバーガーを生み出したモスならではの新しい「テリヤキバーガー」をご提供します。



「旨辛^{うまから}テリヤキバーガー」

● 「旨辛^{うまから}テリヤキバーガー」（340 円） ※期間限定

醤油と 2 種類の合わせみそをベースにしたオリジナルのテリヤキソースをからめたパティ（肉）の上に、モスオリジナルの「旨辛^{うまから}ソース」をかけ、たっぷりのレタスとマヨネーズをのせてバンズ（パン）でサンドしました。さらに、ハンバーガー全体のバランスを考えて、最後にレタスに「旨辛^{うまから}ソース」をトッピングして仕上げています。美味しい辛さの「旨辛^{うまから}ソース」は、韓国の甘辛みそ“コチュジャン”をベースに、粗く砕いた揚げ胡椒や一味唐辛子で辛さを加え、パイナップルの果汁でフルーツの自然な甘みと、フライドガーリック、フライドオニオンで味にコクと深みを出しました。ピリッとくる辛さの中にも奥深い甘みが感じられる濃厚かつ刺激的なソースは、あとを引く美味しさです。

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。

【テリヤキバーガー】

モスフードサービスでは、1972年の創業当時から日本人の味覚に合う「日本ならではの、和風味のハンバーガーが出来ないか」という思いがあり、日本古来の食材である、味噌と醤油を使ったオリジナルテリヤキソースを開発しました。オリジナルテリヤキソースをパティ（肉）にしっかりと絡めて、たっぷりのシャキシャキレタスとマヨネーズをのせ、ハンバーガー＝ケチャップ＋マスタード味という概念を払拭させる、和風バーガーの「テリヤキバーガー」が誕生しました。モスバーガーは、日本のチェーンで初めて「テリヤキバーガー」を発売した“テリヤキバーガーの元祖”^(※1)のハンバーガーチェーンです。「テリヤキバーガー」は、現在でも多くのお客さまにご支持いただいているロングラン商品で、モスバーガーを代表するハンバーガーの一つです。

(※1) 日本のチェーンにおいて初めて発売（1973年5月）



<商品概要>

■商品名・価格：「旨辛^{うまから}テリヤキバーガー」（340円）

■販売期間：2011年3月23日（水）～2011年4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。