

平成 23 年 5 月 30 日

Ref. 11-0530-010

航空路線で継続的なハンバーガー提供は初めて 日本航空の国際線で専用ハンバーガーを提供開始 ～2 度目の食事としてエコノミークラス全席へ～

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、2011 年 6 月 1 日（水）より、日本航空株式会社（代表取締役社長：大西 賢、本社：東京都品川区）が運航する国際線の機内食を提供します。当チェーンとして、航空路線で継続的に商品を提供するのは、これが初めてです。また、日本航空の国際線において、店舗ブランドをもつハンバーガーの提供も初めてです。

今回提供する商品は、モスバーガーで、1973 年に発売した人気の和風味ハンバーガー「テリヤキバーガー」をベースに機内限定としてご用意した「AIR MOS BURGER（エアモスバーガー）」と呼称する商品です。作る楽しみやできたて感覚でおいしくお召し上がりいただくため、お客さま自身でバンズ（パン）、パティ（ハンバーグ）、そしてモスバーガー店舗でも使用している国産レタスを組み合わせて、テリヤキソースとマヨソースをかけ仕上げさせていただきます。



エアモスバーガー提供時 イメージ写真



商品完成後 イメージ写真

「エアモスバーガー」を提供するのは、東京—ニューヨーク間などの国際線で、すべて東京発の全 5 便となります。こうした国際線では、通常 2 度の食事が提供されており、「エアモスバーガー」はこのうち 2 度目の食事としてすべてのプレミアムエコノミー／エコノミークラス席向けに提供されます。今回の機内食の提供期間は、6 月から 8 月までの 3 カ月間です。その期間の総食数は、8 万食程度を想定しています。

当社では、主要国際線でのメニュー提供による「モスバーガー」の認知強化やおいしさの浸透を目指しています。国際的に活躍するビジネスマンや旅行者の方が、「機内で食べたモスバーガーの味を、店舗で味わってみたい」などといった波及効果を想定しています。

また、当社は、現在、海外出店を強化しています。現在、アジアを中心とする 7 つの国と地域で 244 店舗を展開しています。日本人旅行者のみならず、あらゆる国・地域のお客さまへのブランド浸透を図り、海外展開の側面的な支援も狙います。

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。日本生まれのハンバーガーチェーンとして、日本ならではのホスピタリティとおいしさを強みに、「食を通じて人に幸せをお届けすること」を世界に向けて発信していきます。

＜日本航空による当社商品提供 概要＞

- 商品名 : AIR MOS BURGER (エアモスバーガー)
- 提供便 : 東京発の主要国際線 全5便/日
東京→ニューヨーク/シカゴ/ロサンゼルス/ロンドン/フランクフルト
- 提供席 : プレミアムエコノミー/エコノミークラス全席
- 提供期間 : 2011年6月1日(水)～8日31日(水)

＜テリヤキバーガー概要＞

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つかれないか」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（ハンバーグ）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)

■ご参考 海外店舗の店舗数と出店時期

出店地域	店舗数	初出店の時期
台湾	185店	1991年 2月
シンガポール	28店	1993年 5月
香港	16店	2006年 10月
タイ	6店	2007年 3月
インドネシア	4店	2008年 12月
中国・廈門(アモイ)	4店	2010年 2月
オーストラリア	1店	2011年 3月
合計	244店	

※店舗数は2011年4月末現在

＜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

《エアモスバーガーのつくり方》



AIR MOS BURGER



空の上のモスバーガーへ、ようこそ。

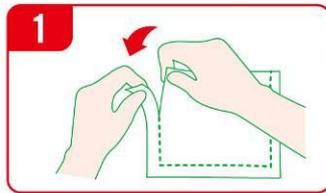
モスバーガーは、1972年に日本で生まれたハンバーガーショップです。「テリヤキバーガー」は、創業まもなくからの人気メニューのひとつ。きょうはご搭乗の方だけに、作る楽しみも味わえる機内限定版をご用意しました。日本ならではのおいしさで、あなたの旅がちょっぴり味わい深くなりますように。

Welcome to MOS BURGER in the Air.

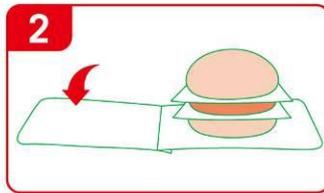
MOS BURGER is a Japanese burger shop found in 1972, and "TERIYAKI Burger" is one of the hot selling menu since it was made in 1973. Today, just for our customers aboard, we prepared a special burger which you can also enjoy making them. We hope you all enjoy the Japanese burger, and have a tasty trip!

SAFETY&TASTY MANUAL FOR MAKING "TERIYAKI BURGER"

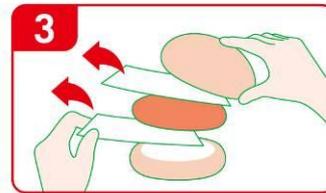
テリヤキバーガーの、安全でおいしいつくりかた



1 袋をあけてハンバーガーを取り出します。
Open the bag and take out the burger.



2 図のように袋を開いてください。
Open up the paper bag, as shown on the picture above.

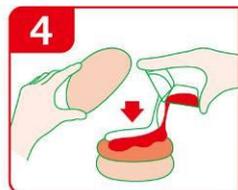


3 パンとお肉(パティ)の間に挟まっている、シート2枚を取り除きます。
Remove the two sheets inserted between.

裏へつづく Continued overleaf.

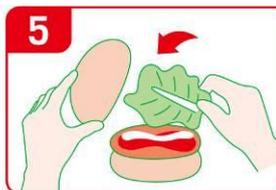
表からのつづき Continued from the surface.

※機内でお召し上がりください。Please ensure to consume in the plane.

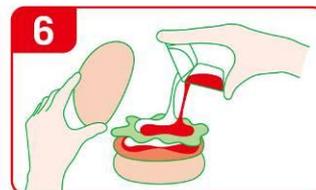


4 パティの上に別添のモス秘伝のタレとマヨネーズをかけます。
Pour the MOS original sauce and mayonnaise on the patty (100%beef).

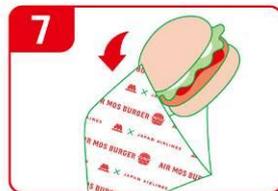
POINT
モス秘伝のタレとマヨネーズは全部かけないでちょっと残しておきます。
Do not pour all. Leave some for later.



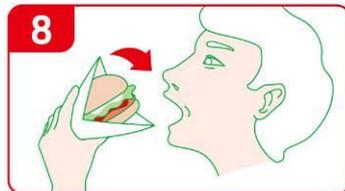
5 その上にシャキシャキのレタスをのせます。
Put the lettuce on the top.



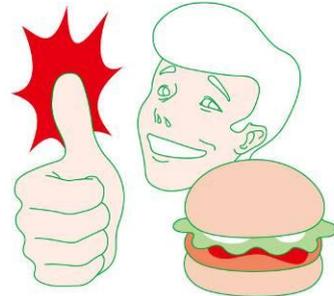
6 先ほど少し残しておいたモス秘伝のタレとマヨネーズをレタスの上にかけて…
Sprinkle the MOS original sauce and mayonnaise on the lettuce. (The sauce you left on process number 4.)



7 専用の袋に入れます。
Put the burger in our special burger wrap.



8 完成です。
機内限定版テリヤキバーガーの味をお楽しみください。
All done! Enjoy AIR MOS BURGER's Teriyaki Burger.



WOW!! IT'S TASTY!