MOS NEWS

平成 23 年 10 月 12 日
Ref. 11-1012-035

モス史上初！“胡麻だれ”を使用した和風ハンバーガー

「胡麻だれチキンバーガー」

～注文を受けてからチキンを 2 度直火焼きする、モスならではの新商品～

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 11 月 8 日（火）～2011 年 12 月 25 日（日）まで全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、モスバーガーで初めて“胡麻だれ”を使用した商品となる、「胡麻だれチキンバーガー」（340 円）を、期間限定で新発売します。

モスバーガーでは、チキン（鶏もも一枚肉）を主役に、1984 年 6 月の発売以来、常に人気上位の「テリヤキチキンバーガー」や、昨年 12 月末から期間限定で販売した「塩バターチキンバーガー」など、日本人好みのハンバーガーの開発を積極的に行っています。今回発売する「胡麻だれチキンバーガー」は、白ゴマや味噌、鰹と昆布のだし、唐辛子などの和風素材で仕上げた、モスオリジナル和風たれを使用したハンバーガーです。

【胡麻だれチキンバーガー】

●「胡麻だれチキンバーガー」（340 円）

直火でじっくり焼きあげた塩味の鶏もも肉を、胡麻のコクと生姜の風味が特徴のモスオリジナルの胡麻だれにつけ、さらにもう一度焼きあげることで一層香ばしく仕上げた和風のハンバーガーです。胡麻だれをつけて焼いたチキンの上に、オニオンスライス、レタス、マヨネーズをのせました。コクがある甘い胡麻だれとレタスは相性抜群で、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。注文を受けてから店舗でチキンを 2 度直火焼きする、モスならではの、ひと手間かけてつくる新商品です。

■モスのこだわり

【胡麻だれ】

しゃぶしゃぶのたれをイメージした胡麻だれに、鰹と昆布のだし、にんにく、モスオリジナルの十味唐辛子、味噌、練り胡麻とすり胡麻をたっぷり加えました。この二つの胡麻が加わることで深いコクと香りが出ます。隠し味に醤油を使用し、さらに生姜とりんご酢を入れることで、濃厚な胡麻の味わいをまとめ、さっぱりとした甘さに仕上げています。

【チキン】

和風だしベースの塩味で下味をつけた鶏もも一枚肉を、直火でじっくりと網焼きにし、さらに胡麻だれをつけて再度焼きあげます。注文を受けてから焼きあげるチキンは余分な脂が落ち、皮はカリッと香ばしく、肉はふっくらジューシーな食感に仕上げています。胡麻だれをつけた後さらに焼きあげることで、胡麻の香りがより一層引き立ち、食欲をそそります。

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。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した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。

＜新商品概要＞

■ 商品名　：「胡麻だれチキンバーガー」

■ 価格　　：　340 円

■ 販売期間：　2011 年 11 月 8 日（火）～2011 年 12 月 25 日（日）※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

※本資料中の価格はすべて税込です。