

モスバーガー40年目の挑戦 うまから 「旨辛モスバーガー」新登場

“看板商品「モスバーガー」の魅力と進化”をテーマに開発

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、2012年3月13日（火）～2012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、伊賀（三重県）の甘味噌ベースのソースを加えた「旨辛（うまから）モスバーガー」を期間限定で発売します。

モスバーガーは、1972年の創業以来、今年で40周年を迎えます。正式な1号店の前の実験店（1972年3月オープン）から発売している「モスバーガー」は、熱々のミートソースと新鮮なトマトを合わせた看板商品です。今回、40年目の節目にふさわしい新商品として、創業メニューである「モスバーガー」の新たな味わいを追求しました。開発にあたっては、「モスバーガーの魅力と進化」を両立させるため、“ミートソース”のうまみを際立たせるソースをプラスしました。新商品を通して、定番の「モスバーガー」の魅力も再認識していただくことを目指しています。



「40周年アイコン」



うまから
「旨辛モスバーガー」



うまから
「旨辛モスチーズバーガー」

●「旨辛モスバーガー」(350円) ※期間限定

ジューシーなパティ（肉）、細かくカットしたオニオン、特製ミートソース、スライストマトを組み合わせたモスバーガーの代表メニュー「モスバーガー」に、「旨辛ソース」を加えました。「旨辛ソース」は、国産の米、大豆を使用した天然醸造の調合味噌を使用した“伊賀の甘味噌”をベースに、荒く砕いた黒胡椒、ハラペーニョを燻製した“チポトレ”、東南アジアの柑橘系果実“カラマンシー”、フライドオニオン、フライドガーリックを加えた『香り・コク・スッキリした辛さ』を兼ね備えたオリジナルのソースです。味噌と黒胡椒の香ばしさが食欲をそそり、辛みと旨みのコクのあるソースがミートソースを際立たせる、くせになる味わいです。

●「旨辛モスチーズバーガー」(380円) ※期間限定

「旨辛モスバーガー」にチーズを加えました。チーズの濃厚でまろやかなコクが辛みをやわらげ、味に深みをプラスします。

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。

「モスバーガーについて」

熱々のミートソースと新鮮なトマトが特徴的なモスの代表メニューです。当チェーンは、創業者の櫻田慧がアメリカで食べたハンバーガーの美味しさに感銘を受け、「日本にハンバーガーの美味しさを伝えたい」という思いから始まりました。そのときに食べたチリ風ソースを使ったハンバーガーを、日本人向けにアレンジしたのが「モスバーガー」です。辛みとクセが強いチリ風ソースを日本人に馴染み深い「ミートソース」に変え、さらに日本人が好む調味料を加えるなど試行錯誤を重ねて生まれました。1972年3月の実験店（東京都板橋区成増）オープンの際に売り出してから40年間、常に人気上位を誇る看板商品です。

<商品概要>

■商品名・価格：「^{うまから}旨辛モスバーガー」（350円）
「^{うまから}旨辛モスチーズバーガー」（380円）

■販売期間：2012年3月13日（火）～2012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. 03-5487-7389
〒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。