

『モスのごはん』シリーズにリゾットが登場
「赤のリゾット」「緑のリゾット」新登場！
～10種類以上の野菜を使用したベジタブルなごはん～

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、『モスのごはん』シリーズの「赤のリゾット 10 種の野菜（洋風仕立て）」（490 円）と、「緑のリゾット 14 種の野菜（和風仕立て）」を（490 円）を、2012 年 3 月 13 日（火）から、ビジネス街などを中心とする約 200 店舗で新発売します。

今回は、『モスのごはん』シリーズとして初めてとなる「リゾット」を発売します。『モスのごはん』は、2006 年より生野菜を豊富に使った「サラダごはん」や、ごはんに具だくさんのスープをかけた「スープごはん」を期間限定で発売してきました。

今回新発売する「リゾット」は、より多くの野菜をお召し上がりいただけるように、野菜をピューレ状にしてまぜ込みました。「赤のリゾット」はにんじんなどの赤い野菜を中心に 10 種類、「緑のリゾット」ではほうれんそうなどの緑の野菜を中心に 14 種類の野菜を使用しています。まるで野菜畑を丸ごと味わうような、種類も豊富で色鮮やかなリゾットをお楽しみいただけます。



【赤のリゾット 10 種の野菜（洋風仕立て）】

【緑のリゾット 14 種の野菜（和風仕立て）】

● 「赤のリゾット 10 種の野菜（洋風仕立て）」（490 円） ※店舗限定

赤い野菜を中心に、様々な野菜のピューレにチキンエキスを加えた洋風リゾットです。野菜は 10 種類使用しています。にんじん、赤ピーマン、トマト、たまねぎ、キャベツ、黄ピーマン、だいこん、ごぼう、セロリをピューレ状にしたものを、具材の鶏肉とひよこ豆、パルメザンチーズとまぜ合わせ、仕上げにボイルしたブロッコリーをトッピングしました。野菜のやさしい甘みが口の中に広がる、モスオリジナルリゾットです。

● 「緑のリゾット 14種の野菜（和風仕立て）」（490円） ※店舗限定

緑の野菜を中心に、様々な野菜のピューレに昆布だしを合わせた和風リゾットです。野菜は14種類使用しています。ほうれんそう、キャベツ、えだまめ、グリーンピース、ピーマン、さやいんげん、セロリ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、だいこん、ごぼうをピューレ状にし、具材のれんこん、ひよこ豆、パルメザンチーズとまぜ合わせ、仕上げにトマトをトッピングしました。野菜のおいしさを最大限に引き出した、モスオリジナルリゾットです。

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。当社はおかげさまで、今年で創業40周年を迎えます。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され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・価格：「赤のリゾット 10種の野菜（洋風仕立て）」（490円）

「緑のリゾット 14種の野菜（和風仕立て）」（490円）

※現在販売中の「スープごはん あわび茸チゲ」「スープごはん あわび茸クリーム」は販売を終了いたします。

■販売開始日：2012年3月13日（火）

■販売店舗：全国のモスバーガー 約200店舗 ※店舗限定
※モスバーガーの国内総店舗数：1,372店／2012年1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. 03-5487-7389
〒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。