

夏の「ナン」が一足早く初夏に登場！
「ナン・タコス マリネ」新発売
～定番人気の「ナン・タコス」も同時発売～

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、2012年4月24日（火）～2012年6月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、マンゴーとアボカドのマリネソースを使用した「ナン・タコス マリネ」（390円）を期間限定で新発売します。同時に、定番人気の「ナン・タコス」（360円）も発売します。

「ナン・タコス」シリーズは、2002年に期間限定商品として販売を開始した、人気シリーズです(*)。例年、夏（6月～8月）に販売し、特に牛挽肉やチェダーソースのうまみとコクで男性のお客さまを中心に支持を得てきました。今年はレタスやトマトの旬がはじまる初夏（4月～6月）に発売します。過ごしやすい春から、夏に向かってじわじわと暑くなっていく初夏は、さっぱりとした食べ物が恋しくなる時期です。新商品の「ナン・タコス マリネ」は、お酢とフルーツのさわやかな酸味で、女性のお客さまにもおすすめの商品です。

*2008年、2009年は休止。



「ナン・タコス マリネ」



「ナン・タコス」

【「ナン」シリーズ】

ナンは、インドや中近東でよく食べられている平たいパンです。モスバーガーオリジナルの配合と、約400℃の高温で短時間のうちに焼き上げることで、ふんわりとした食感に仕上がっています。トッピングとの相性を考えたシンプルな味わいです。

●「ナン・タコス マリネ」(390円) ※新商品

ふんわりとしたナンの上に、数種類のスパイスをブレンドした薫り深いタコスミート(牛挽肉)と、レタス、トマトをたっぷりとのせ、特製マリネソースをかけました。角切りにしたマンゴーとアボカドが入った特製マリネソースは、酢、レモン果汁、一味唐辛子、マンゴー果汁を使用し、酸味の中にほのかな甘さを感じられる味わいです。タコスミートの濃厚でスパイシーな味わいと、さっぱりとしたマリネの酸味が絶妙にマッチした、初夏にぴったりの商品です。

●「ナン・タコス」(360円)

メキシコのファストフードである“タコス”とナンをあわせた、モスオリジナルの商品です。ふんわりとしたナンの上に、数種類のスパイスをブレンドした薫り深いタコスミート(牛挽肉)と、レタス、トマトをたっぷりとのせました。その上にコーンチップスを散らし、コクのあるチェダーソースをトッピングしました。スパイシーなタコスミートやシャキシャキとした野菜の組み合わせが食欲をそそる食べごたえのある商品です。

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周年を迎えました。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い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。

<商品概要>

■商品名・価格：「ナン・タコス マリネ」(390円)
「ナン・タコス」(360円)

■販売期間：2012年4月24日(火)～2012年6月中旬 ※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。