

平成 24 年 7 月 24 日

Ref. 12-0724-016

## 「日本の元気いただきモス」を共通テーマに 日本の「ご当地バーガー」全 4 商品を発売 釧路発祥のスパカツをアレンジした「スパカツバーガー」など

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、2012 年 8 月 21 日（火）～2012 年 10 月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）を 2 つのエリアに分け、ご当地バーガー 4 品を、2 品ずつ前半と後半に分けて販売する「エリアキャンペーン」を実施します。



スパカツバーガー 豚ヒレ肉使用



豚天バーガー 塩糍だれ



ザンギバーガー



チキン南蛮バーガー

「エリアキャンペーン」は、日本生まれのハンバーガーチェーンとして、“日本の各地域に根付いたおいしい食べ物を、ハンバーガーにしてお届けしたい”という想いのもと、2008 年より実施しています。このキャンペーンの特徴は、ご当地メニューや特産品をハンバーガーにした「ご当地バーガー」を発売する点と、全国をいくつかに分け、エリアや時期を変えて発売する点です。今回のキャンペーンでは、「日本の元気いただきモス」を共通テーマに、全国を東西 2 つのエリアに分け、「ご当地バーガー」4 商品を発売します。新商品が 2 品、過去の人気商品が 2 品です。

※発売エリアや期間、商品内容については次ページをご参照ください。

新商品は、約 150 種ものご当地メニューや特産品から、ハンバーガーに合いそうなもの 2 つを選び、商品化しました。東の代表として、北海道・釧路発祥のご当地メニュー“スパカツ”をハンバーガーにした「スパカツバーガー 豚ヒレ肉使用」と、西の代表として、大阪でなじみ深い“豚天”を使った「豚天バーガー 塩糍だれ」の 2 商品です。

過去の人気商品は、東西でそれぞれ人気の高かった商品を選びました。北海道名物の“ザンギ”を使用した「ザンギバーガー」と宮崎のご当地メニュー“チキン南蛮”をハンバーガーにした「チキン南蛮バーガー」の 2 商品です。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「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。今後もオリジナリティ溢れる商品の開発を継続的に進め、日本の食生活に貢献できるチェーンづくりを進める考えです。



「キャンペーン  
共通テーマ」

**<発売期間・発売エリア・発売商品について>**

発売期間	発売エリア	
	東日本エリア 北海道、青森、秋田、山形、岩手、宮城、福島、東京、群馬、栃木、茨城、埼玉、千葉、神奈川、新潟、山梨、長野、静岡  (1道1都16県) 店舗数：729 店舗	西日本エリア 富山、岐阜、愛知、石川、福井、滋賀、三重、京都、大阪、奈良、和歌山、兵庫、鳥取、岡山、広島、島根、山口、香川、徳島、愛媛、高知、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄  (2府27県) 店舗数：618 店舗
8月21日(火) ～ 9月上旬	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「スパカツバーガー 豚ヒレ肉使用」</li> <li>・「ザンギバーガー」</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「豚天バーガー 塩糍だれ」</li> <li>・「チキン南蛮バーガー」</li> </ul>
9月11日(火) ～ 10月上旬	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「豚天バーガー 塩糍だれ」</li> <li>・「チキン南蛮バーガー」</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「スパカツバーガー 豚ヒレ肉使用」</li> <li>・「ザンギバーガー」</li> </ul>

**<商品概要>**

●「スパカツバーガー 豚ヒレ肉使用」(360円)【期間限定】 ※新商品

北海道・釧路発祥のご当地メニュー“スパカツ”をハンバーガーにしました。シャキシャキのキャベツの千切りの上に、豚ヒレ肉を使った厚めのカツとトマトスパゲッティをのせ、オリジナルのミートソースとタルタルソースを加えました。ジューシーでサクッと揚げたカツと、ミートソースがたっぷりのったスパゲッティをはさんだボリューム満点の商品です。

●「豚天バーガー 塩糍だれ」(340円)【期間限定】 ※新商品

大阪でなじみのある“豚天”をハンバーガーにしました。豚天の上に、塩糍ベースのネギ塩ソースをかけ、キャベツの千切りとマヨネーズをのせました。豚天は、国産の豚モモ肉を、醤油、生姜、にんにくなどでしっかりと味つけし、天ぷらにしました。表面はさっくり、中はふんわりとした食感に仕上がっています。ネギ塩ソースは、塩糍をベースに、白だしや生姜、細かく切ったネギ、ゴマなどを加えて作った食欲をそそるソースです。にんにくや生姜などのパンチの効いた味つけが、暑い時期にぴったりの商品です。

●「ザンギバーガー」(340円)【期間限定】 ※西日本エリア初登場

国産の鶏ムネ肉に、醤油や生姜、にんにくなどで下味をつけ、カラリと揚げて「北海道名物・ザンギ」に仕上げました。醤油や仙台みそなどを合わせたマヨネーズベースのソースとキャベツの千切りを合わせています。

●「チキン南蛮バーガー」(340円)【期間限定】 ※北海道・東北エリア初登場

宮崎県の郷土料理「チキン南蛮」をイメージしたハンバーガーです。国産の鶏ムネ肉を、ふっくらとした衣でサクッと揚げ、シャキシャキのキャベツの千切りとマヨネーズを合わせました。甘酢ソースでさっぱりと味わえるハンバーガーです。

**<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](mailto:pr@mos.co.jp)

※ 本資料中の価格はすべて税込です。