

平成 24 年 11 月 13 日

Ref. 12-1113-033

ファストフードで新体験！揚げたてのおいしさ新発見！
「モスじゃがチップス」
～11月20日（火）から全国のモスバーガーで新発売～

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）は、2012年11月20日（火）より季節限定で、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、カルビー株式会社（代表取締役社長 兼 COO：伊藤 秀二、本社：東京都千代田区）の監修を受け開発した「モスじゃがチップス」（280円）を、14時からクローズまでの時間限定で新発売します。

当チェーンでは、「朝食メニュー」「カフェメニュー」など、それぞれの時間帯ごとに適したお勧め商品をわかりやすく打ち出し、集客力向上の試みを行っています。また、カフェタイプ店舗の『モスカフェ^{※1}』を展開するなど、カフェ需要への対応も強化しています。

今回はこうした取り組みの一環として、とくにティータイムの需要喚起を目指して、サイドメニューを14時からクローズまでの時間限定で発売することとしました。

※1 現在モスカフェは5店舗を展開、2012年11月15日（木）にモスカフェ表参道店をオープンし6店舗となります。



【モスじゃがチップス】

「モスじゃがチップス」は、じゃがいもを使用したチップス商品で高いブランド力と人気を誇る日本の菓子メーカー、カルビー株式会社の監修を受けて開発しました。お子さまから大人まで、幅広い層に人気のポテトチップスですが、モスバーガーではお客さまのご注文を受けてから揚げ、できたてを提供します。

また、じゃがいもの加工方法に工夫をし、モスオリジナルの厚みにすることで噛み応えのあるざくざくとした食感と、じゃがいもの風味を揚げたてで楽しめる商品としました。

シンプルであっさりとして食べやすい「モスじゃがチップス」は、お子さまや学校帰りの学生のおやつはもちろんのこと、小腹がすいたとき、お友達と集まったとき、または“大人スナック”としてビールと一緒にのおつまみでもお楽しみいただける本格的な商品です。

●「モスじゃがチップス」(280円) ※季節限定・時間限定・新商品

この商品はカルビー株式会社の監修を受け、食感や素材感をより味わえるように、モスオリジナルの厚さにスライスした厚みのあるチップスです。北海道産の新じゃがいもを、高温の油でカラッと揚げ、素材の美味しさが引き立つようにパタゴニア・ソルト^{※2}のみをふりかけシンプルに仕上げました。じゃがいもは、油との相性が良く、軽い味わいの“トヨシロ”という品種で、この秋に収穫した新じゃがいもを使用しています。

※2 パタゴニア・ソルト…アルゼンチンのパタゴニア環境保護地区で採取された環境汚染物質を含まない天日湖塩

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、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： モスじゃがチップス (280円) ※テイクアウト可
- 販売期間： 2012年11月20日(火)～ ※季節限定・なくなり次第終了
- 販売時間： 14時～クローズまで ※時間限定(店舗により終了時間は異なります。)
- 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

※本資料中の価格はすべて税込です。