

モスの定番サラダがリニューアル

『こだわり農家の野菜サラダ』

～旬の野菜を使用した「ベジ・ワークス」対象商品のサラダに～

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、定番商品の「グリーンサラダ（和風ドレッシング）」（210 円）を、“旬”の野菜を活かした「ベジ・ワークス」対象商品のサラダ「こだわり農家の野菜サラダ（さっぱり和風ドレッシング）」（210 円）にリニューアルし、2013 年 4 月 23 日（火）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて新発売します。

モスバーガーでは、1981 年より「グリーンサラダ」を定番商品として発売してきました。今回、野菜を活かした施策をさらに強化するため、リニューアルします。今後は旬の野菜を使用した「ベジ・ワークス」対象商品として、春夏と秋冬で内容を変えて発売していきます。

※2012 年 11 月から「ベジ・ワークス」対象商品サラダ「こだわり農家の大根サラダ」（210 円）を実験として 152 店舗限定で発売しました。

「ベジ・ワークス」とは、2012 年 6 月より当チェーンで実施している、野菜の“旬”へのこだわりを強化する新たな商品施策です。旬の野菜を使用した商品の横に「ベジ・ワークス」アイコンをつけています。含まれる栄養価が違っても言われる旬の野菜のさまざまなチカラ（*1）に着目し、四季折々の野菜を楽しむ、古くからの日本の食文化を大切に考えたご提案です。こうしたメニュー提案は、日本で創業し、野菜をとり入れた商品開発を長年手がけてきた当チェーンならではの試みです。

（*1）抗酸化力、自己防衛力、排出力、酵素力など



「ベジ・ワークス」
アイコン

●「こだわり農家の野菜サラダ（さっぱり和風ドレッシング）」（210 円）※季節限定・新商品

春夏に旬を迎える黄パプリカを使ったサラダです。毎日店舗に届く「モスの生野菜」（*2）のレタス、サニーレタス、トマトとオニオンに、細切りにした黄パプリカをのせ、栄養価が注目されている南米の雑穀“キヌア”をトッピングしました。使用している生野菜は全て、モスの協力農家で栽培された国産野菜です。また「さっぱり和風ドレッシング」（*3）は、ごま油と昆布や鰹節などのだしを効かせたしょうゆベースに、りんご果汁を使った酢を加え、生野菜の味わいを引き立てています。黄パプリカの甘みが特徴的な、春夏に相応しい彩り鮮やかなサラダです。

（*2）全国約 3,000 軒の協力農家により、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培された生鮮野菜の呼称。

（*3）グリーンサラダに使用していた和風ドレッシングとは別のドレッシングです。



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。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。

＜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。