

白ゴマたっぷりのカレーソースを使用  
**「ナン・カレードッグ」 季節限定発売**  
～夏の人気定番「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、2013年6月25日（火）～2013年9月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「ナン・カレードッグ」（360円）と、この季節の定番として人気の「ナン・タコス」（360円）を季節限定で発売します。

「ナン」シリーズは、1996年から季節限定の商品として販売しています。2008年、2009年は休止していましたが、お客さまから復活のご要望が強く2010年に再登場し、「モスの夏はナン」と言われるほどご好評をいただいている人気シリーズです。例年、さまざまなバリエーションで夏らしい食材と組み合わせ、モスバーガーならではのアレンジで「ナン」を提供しています。

今回新発売する「ナン・カレードッグ」は、たっぷりの白ゴマを使ったカレーソースが特徴です。白ゴマを入れることで辛さを抑え、マイルドなカレーソースに仕上げ、より多くの方に楽しんでいただけるようにしました。またカレーは一般的に、香りや辛さによって食欲が増進され、夏バテ気味でも食べやすいと言われており、まさに暑い季節に向けた商品です。



「ナン・カレードッグ」



「ナン・タコス」

## 【「ナン」について】

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げています。トッピングとの相性を考えたシンプルな味わいです。今年はふんわり感が増し、さらにバター風味を加えることでよりおいしくなりました。

### ●「ナン・カレドッグ」(360円)

ふんわりとしたナンの上に、食感のアクセントとなるキャベツの千切りと、ジューシーなソーセージをのせ、白ゴマを使ったカレーソースをかけました。ソーセージは天然羊腸を使い、外側がパリッと、中からはジュワッと肉汁があふれ食べ応えがあります。カレーソースは、白ゴマのまろやかさで辛さを抑え、オニオンやトマトで深みを出し、辛さの中にもコクがあるソースに仕上げました。カレーソースの香りが食欲をそそり、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。その上にコクのあるチェダーチーズのソースをかけ、サクサクのコーンチップ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絶妙にマッチした商品です。

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。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・カレドッグ」(360円)  
「ナン・タコス」(360円)

■販売期間：2013年6月25日(火)～2013年9月上旬 ※季節限定

■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](mailto:pr@mos.co.jp)

※本資料中の価格は全て税込です。