

平成 25 年 5 月 29 日

Ref. 13-0529-009

～ソーセージを約 30%増量～

「ホットドッグ」など定番商品 3 種類をリニューアル

6 月 25 日（火）から全国のモスバーガーで販売

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）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）で「ホットドッグ」、「チリドッグ」、「スパイシーチリドッグ」のホットドッグ商品 3 種類をリニューアルして販売します。

当チェーンでは 1987 年にホットドッグ商品の販売を開始しました。粗挽きソーセージは豚肉の食感や風味など素材のよさを生かすために、当時より天然羊腸を使用しています。天然羊腸ならではのパリッとした食感と、ジューシーで肉の旨みを感じられるソーセージは、多くのお客さまからご好評をいただいています。今回のリニューアルでは、ソーセージを太くして重量を約 30% 増量することで、より食べ応えのある商品に仕上げました。ロールパンとソースなどは既存の商品と変更ありません。



「ホットドッグ」



「チリドッグ」



「スパイシーチリドッグ」

モスバーガーでは、今年度の商品施策の柱を「定番商品の進化」としており、2013 年 4 月からハンバーガーパティと主要ソースのリニューアルを実施しました。今回のホットドッグ商品 3 種類のリニューアルも、その施策の一環で、定番商品の更なる進化を目指しています。リニューアルにより、本質的な味わいは守りながらも、時代やお客さまの嗜好に対応し、更なるファン作りと競合との差別化を図ります。

●「ホットドッグ」(280円)

天然羊腸を使用した粗挽きソーセージを、トーストしたロールパンで挟み、みじん切りのオニオン、粒マスタード、ケチャップをのせました。オニオン、粒マスタード、ケチャップのシンプルなトッピングがソーセージを引き立て、素材本来の味をお楽しみいただけます。

●「チリドッグ」(310円)

天然羊腸を使用した粗挽きソーセージを、トーストしたロールパンで挟み、牛ひき肉と野菜の旨みが凝縮した特製チリソースをたっぷりとかけ、みじん切りのオニオンをトッピングしました。具材感のある辛くて旨い特製チリソースが食欲をそそります。

●「スパイシーチリドッグ」(340円)

「チリドッグ」のみじん切りのオニオンの代わりに、スライスしたハラペーニョ（青唐辛子）をトッピングしました。刺激的な辛さを体験したい方におすすめの商品です。

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 : 「ホットドッグ」(280円)
: 「チリドッグ」(310円)
: 「スパイシーチリドッグ」(340円)

■販売開始日 : 2013年6月25日(火) ※定番商品

■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。