

平成 25 年 10 月 3 日

Ref. 13-1003-037

“旬”の野菜を使った「ベジ・ワークス」対象商品のサラダ

『こだわり農家の大根サラダ』

～10月29日（火）から期間限定で発売～

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10月29日（火）～2014年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、“旬”の野菜を活かした「ベジ・ワークス」対象商品の「こだわり農家の大根サラダ（さっぱり和風ドレッシング）」（210円）を発売します。

※発売に伴い、「こだわり農家の野菜サラダ（さっぱり和風ドレッシング）」は、販売終了となります。

「こだわり農家の大根サラダ」は、2012年11月～2013年4月まで、152店舗限定で発売していた商品です。今回は多くのお客さまからのご好評を受け、大根が旬を迎える季節に合わせて、全国の店舗で展開します。

「ベジ・ワークス」とは、野菜の“旬”へのこだわりを強化する商品施策です。含まれる栄養価が豊富と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。2012年6月より実施し、対象商品の横に「ベジ・ワークス」アイコンをつけています。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

●「こだわり農家の大根サラダ（さっぱり和風ドレッシング）」（210円）※期間限定

冬に旬を迎える大根を使ったサラダです。レタスとサニーレタスの上に、千切りにした白い大根と紅芯大根の2種類をのせ、栄養価が高いと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。かぶのように丸型で中身の赤い紅芯大根は、瑞々しく甘みがあります。また、さっぱり和風ドレッシングは、鰹節や昆布のだしを効かせたしょうゆベースに、ごま油やリンゴ果汁を使った酢を加えて、風味豊かに仕上げられています。季節の野菜のおいしさを楽しんでいただけるサラダです。

※使用されている生野菜は、全国3,019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ものです。



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。