

好評により、早期販売終了した人気商品が再登場！
『バーベキューフォカッチャ』 季節限定販売
～10月29日（火）から『メンチカツフォカッチャ』も新発売～

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）では、2013年10月29日（火）から2013年12月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「バーベキューフォカッチャ」（370円）を季節限定で販売し、同時に、「メンチカツフォカッチャ」（360円）も新発売します。

フォカッチャシリーズとは、2000年12月の冬から登場し、過去9回期間限定で販売された商品です。フォカッチャは小麦粉にローストした全粒粉を加えて焼きあげ、配合も形もモスオリジナルに仕上げたものを使用しています。前回の「バーベキューフォカッチャ」は昨年末から販売し、今年の2月上旬まで販売予定されていましたが、好評により2週間ほど早く販売終了した人気の商品です。

今回は、「バーベキューフォカッチャ」に加え、ボリューム感のあるメンチカツを挟んだ「メンチカツフォカッチャ」も同時に販売します。



「バーベキューフォカッチャ」



「メンチカツフォカッチャ」

●「バーベキューフォカッチャ」（370円） ※季節限定

天然羊腸を使用し、ジューシーでパリッとした歯ごたえのオリジナルの馬蹄型ソーセージに、数種類の野菜をじっくり煮込み、ヒッコリー※の燻製の香りを加えたオリジナルバーベキューソースを合わせた商品です。シャキシャキの千切りキャベツと直火で焼いたソーセージの上に、バーベキューソースをたっぷりとかけ、ふんわりとした食感のフォカッチャで挟みました。今回も、バーベキューソースはキャベツ、なす、オニオンなどをトマトケチャップとデミグラスソースで煮込み、コクと奥行きのあるソースに仕上げました。

ソーセージのジューシーで深い燻製の香りと直火焼きのパリッとした食感、コクのあるソースの絶妙な味わいが楽しめます。

※クルミ科の広葉樹で、アメリカで古くから使用されている燻製材

●「メンチカツフォカッチャ」(360円) ※季節限定

ジューシーでボリューム感のあるモスオリジナルのメンチカツと、シャキシャキの千切りキャベツの上に、オリジナルのトマトのソースをかけ、ふんわりとした食感のフォカッチャで挟みました。メンチカツは牛肉と豚肉の合挽きをたっぷりを使用し、粗めのパン粉でサクサクな食感に仕上げています。トマトをベースにしてベーコンの風味をつけた冷製ソースが、メンチカツを引き立てています。

【フォカッチャ】

フォカッチャは小麦粉、塩などを使用したイタリアのパンで、ピッツァの原形ともいわれています。モスでは小麦粉にローストした全粒粉を加え、ふっくらと香ばしく焼き上げました。胚芽を細かくして入れることで風味がアップしています。店舗で軽くトーストすることで、ふんわりと歯切れのよい食感を生み出します。粉の配合、形ともにモスオリジナルです。

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：「バーベキューフォカッチャ」(370円)
「メンチカツフォカッチャ」(360円)

■販売期間：2013年10月29日(火)～2013年12月下旬 ※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

※本資料中の価格は全て税込です。