

平成 26 年 3 月 6 日
Ref. 14-0306-063

春夏の季節にあわせた商品がトマト酢ソースを使ってリニューアル 『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』 ～4月1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）は、2014年4月1日（火）から8月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、国産の素材を生かした「とびきりハンバーグサンド」シリーズの、春夏の季節にあわせて『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（430円）をリニューアルして期間限定販売します。

『とびきりハンバーグサンド』シリーズは、2008年の発売以来、好評をいただいている人気シリーズで、国産肉（牛・豚合挽き肉）を100%使用したパティは、通常パティの約1.5倍と食べ応えのあるボリュームに仕上げています。今回リニューアルをする『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』は、2009年から2012年に春夏の商品として販売していました。以前、ソースに使用していた、ブドウ酢をトマト酢に変更し、生のトマトとの相性を高めています。トマト酢のすっきりとした酸味で、ボリュームのあるお肉と野菜をさっぱりと楽しんでいただけます。

●『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（430円）

国産肉（牛・豚の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたボリュームのあるハンバーグに、トマト酢ソースをかけ、トマトとレタスをのせ、マヨネーズをトッピングしました。モスオリジナルのトマト酢ソースは、生醤油（なまじょうゆ）※1 ベースの甘味のある和風ソースに、すっきりとした酸味のトマト酢やビーフペーストを加え、香り高く仕上げています。春夏が旬のトマトとレタスは、農薬や化学肥料に極力頼らずに国内の協力農家で栽培された「モスの生野菜」※2 を使用しています。



※1 生醤油について・・・製造過程で、火入れによる殺菌を一切行っておらず、火入れと同等のろ過による殺菌処理を行った、香り高い醤油です。大豆の風味を生かしたまろやかな味わいで、食材の風味をより引き立てます。

※2 天候や調達の都合により、一般の野菜を使用する場合があります。

※3 とびきりハンバーグサンドのハンバーグに使用しているお肉は100%国産です。

【とびきりハンバーグサンド
「トマト&レタス」】

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 : とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」(430円)
- 販売期間 : 2014年4月1日（火）～2014年8月下旬 ※期間限定
- 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

※本資料中の価格はすべて税込です。