

ライ麦パン付きのお食事サラダ

『ごちそうサラダ「豚しゃぶ」パン付き』新発売

～5月28日（水）から全国のモスバーガーで期間限定販売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2014年5月28日（水）～2014年10月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、『ごちそうサラダ「豚しゃぶ」パン付き』（420円）を期間限定で新発売します。

『ごちそうサラダ「豚しゃぶ」パン付き』は、たっぷりの野菜と冷しゃぶ風の豚肉を使用したサラダとライ麦パンがセットになった商品です。具たくさんのお食事サラダに、もっちりとしたライ麦パンをつけることで、サラダがメインのお食事としてしっかりと野菜を楽しんでいただけます。サラダをパン付きで全国販売するのは初めてのことで、これからの暑い季節にあわせ、冷しゃぶ風にさっぱりと仕上げました。

●『ごちそうサラダ「豚しゃぶ」パン付き』（420円）※期間限定・新商品

たっぷりの生野菜^(※1)と豚しゃぶを使用したサラダに、くるみ入りのライ麦パンをセットにした食事性の高い商品です。サラダはレタスとサニーレタスの上に、冷しゃぶ風の豚肉と長ネギの細切り、湯剥きしたミニトマト、スライスしたレモンをのせました。鰹節や昆布のだしを効かせたしょうゆベースのさっぱり和風ドレッシングをかけてお召し上がりいただけます。

豚しゃぶには豚バラ肉の薄切りを使用し、肉の旨みを活かすためしょうがなどでシンプルに下味をつけています。また、ライ麦パンは、モスオリジナルの配合で焼き上げ、もっちりとした中にくるみの食感がアクセントとなり、素朴な甘みや香ばしさが感じられます。なお、本商品は野菜へのこだわりを強化するベジ・ワークス^(※2)対象商品です。



^(※1)使用されている生野菜は、全国 3,411 軒の協力農家（2014 年度）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。天候や調達の都合により、一般の野菜を使用する場合もあります。

^(※2)「ベジ・ワークス」とは、野菜へのこだわりを強化する商品施策です。含まれる栄養価が違っても言われる旬の野菜のさまざまなチカラ（抗酸化力、自己防衛力、排出力、酵素力など）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。



「ベジ・ワークス」アイコン

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。