

シンガポールの“チリクラブ”をイメージしたソースを使用
『海老カツフォカッチャ 蟹のスイートチリソース』新発売
～『ソーセージフォカッチャ バーベキューソース』も同時に販売～

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10月7日（火）～2014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、『海老カツフォカッチャ 蟹のスイートチリソース』（420円）を新発売します。また同時に、『ソーセージフォカッチャ バーベキューソース』（390円）もリニューアルして販売します。

フォカッチャシリーズは、2000年12月の冬に登場し、過去10回秋冬の期間限定で販売した人気商品です。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。今回はシンガポールの代表料理“チリクラブ”^{※1}をイメージして作ったモスオリジナルソースの『海老カツフォカッチャ 蟹のスイートチリソース』を新発売します。

※1 蟹を香りのよいチリソースで炒めて作る、シンガポールを代表する料理のひとつ

また、2012年から毎年この時期に販売した『バーベキューフォカッチャ』も、フォカッチャとソーセージ、バーベキューソースのバランスを見直し『ソーセージフォカッチャ バーベキューソース』としてリニューアルしました。



【海老カツフォカッチャ
蟹のスイートチリソース】



【ソーセージフォカッチャ
バーベキューソース】

<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、ふんわりとした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。

●『海老カツフォカッチャ 蟹のスイートチリソース』（420円）

ぷりぷりの海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツと、細切りにしたレタスの上に、蟹の身を加えた冷たいスイートチリソースをかけ、ふんわりとした食感のモスオリジナルフォカッチャで挟みました。スイートチリソースはシンガポールの代表料理“チリクラブ”のソースをイメージし、モス流にアレンジした甘さと辛さが感じられるオリジナルのソースです。紅ズワイガニや生姜、ニンニクを使用し卵でまろやかに仕上げ、さらにローストしたピーナッツの食感をアクセントに加え、アジアンでエスニックな味を表現しました。サクサクの海老カツとシャキシャキのレタスに、濃厚な蟹のスイートチリソースが食欲をそそる商品です。

●『ソーセージフォカッチャ バーベキューソース』（390円）

天然羊腸を使用した、ジューシーでパリッとした歯ごたえのあるオリジナル馬蹄形ソーセージを直火で焼き、シャキシャキの千切りキャベツと、燻製の香りを加えたオリジナルバーベキューソースをたっぷりとかけ、モスオリジナルフォカッチャで挟みました。バーベキューソースは、キャベツ、ナス、オニオンなどの野菜をトマトケチャップとデミグラスソースで煮込み、スモークでマイルドな辛味が特徴のチポトレ^{※2}とパイン果汁を加え、コクと奥行きがあり、キレのあるすっきりとした辛味のソースに仕上げています。直火焼きしたソーセージのパリッとした食感と、深い燻製の香り、コクのあるソースの絶妙な味わいが楽しめます。

※2 ハラペーニョを乾燥し、燻製したもの

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：『海老カツフォカッチャ 蟹のスイートチリソース』（420円）*新商品
『ソーセージフォカッチャ バーベキューソース』（390円）

■販売期間：2014年10月7日（火）～2014年12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://mos.jp/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。