

抹茶塩とすだちを添えた和風バーガー 『モスの匠味(たくみ) 九条ねぎのかき揚げバーガー』新発売 ～モスカフェ烏丸六角店で数量限定販売～

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 10 月 7 日（火）～2015 年 3 月下旬まで、京都市中京区の「モスカフェ烏丸六角店」にて、京都のモスカフェにふさわしい地域色のある『モスの匠味 九条ねぎのかき揚げバーガー』（890 円）を一日 30 食、店舗・数量・期間限定で新発売します。

●『モスの匠味 九条ねぎのかき揚げバーガー』（890 円）

旨味のある牛肉に十八穀※を加えた専用パティと、サクサクに揚げた九条ねぎのかき揚げの上に、オリジナルのみぞれソースをかけ、通常より大きめの専用バンズでサンドしました。かき揚げは、京野菜の「九条ねぎ」、京料理によく使われる「粟麩」や「巻湯葉」を使用し、お店で一つ一つ丁寧にカラッと揚げています。みぞれソースは、鰹節と昆布の旨味をじっくりと引き出した風味豊かな出汁に、粗く切った大根と人参で食感を加えました。また、別添えにした京都産の碾茶を石臼で挽いた香り高い抹茶塩と、さっぱりとした国産のすだちを、お好みに合わせて味を変えながらお楽しみいただけます。京都の雰囲気ぴったりの、和を感じられる商品です。

※大麦、黒米、黒豆、小豆、トウモロコシ、キビ、粟、赤米、大豆、発芽玄米、白胡麻、黒胡麻、はと麦、キヌア、たかきび、ホワイトソルガム（イネ科白高きびの一種）、ひえ、アマランサス（南米産のヒユ科の穀）の 18 種類



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。日本の食文化を大切にしたい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：『モスの匠味 九条ねぎのかき揚げバーガー』（890 円）*1 日 30 食限定
- 販売期間：2014 年 10 月 7 日（火）～ 2015 年 3 月下旬 *期間限定
- 販売店舗：モスカフェ烏丸六角店 *店舗限定
(京都府京都市中京区烏丸通六角下る七観音町 630 読売京都ビル 1・2 階)

<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。