

2015年4月23日

Ref. 15-0423-008

パストラミポークと旬のパプリカを使ったお食事サラダ
『ごちそうサラダ「パストラミポークとパプリカ」ライ麦パン付き』
～同時に『こだわり野菜のパプリカサラダ』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（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年5月19日（火）～2015年10月中旬まで、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「パストラミポークとパプリカ」ライ麦パン付き（さっぱり和風ドレッシング）』（440円）と『こだわり野菜のパプリカサラダ（さっぱり和風ドレッシング）』（240円）を期間限定で新発売します。

モスバーガーでは季節の野菜を使用し、春夏と秋冬で内容を変えたサラダを販売しています。今回は、春から夏にかけて旬のパプリカや、食物繊維が豊富で栄養価が高いと評価されているアマニ^{※1}をトッピングした、『ごちそうサラダ「パストラミポークとパプリカ」ライ麦パン付き（さっぱり和風ドレッシング）』と『こだわり野菜のパプリカサラダ（さっぱり和風ドレッシング）』を販売します。

2014年10月から販売している『ごちそうサラダ』は「モスの生野菜」^{※2}をもっと食べたい、というお客さまの声にお応えしたサラダです。

※1「アマニ（亜麻仁）」とは「亜麻」という植物の種子です。人間が体内でつくることができない脂肪酸であるα-リノレン酸を含み、近年栄養価の高い食品として注目されています。

※2 全国の協力農家約3,000軒（2015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。



【ごちそうサラダ「パストラミポークとパプリカ」
ライ麦パン付き（さっぱり和風ドレッシング）】



【こだわり野菜のパプリカサラダ
（さっぱり和風ドレッシング）】



・・・「ベジ・ワークス」とは、2012年6月より当チェーンで実施している、野菜の“旬”へのこだわりを強化する新たな商品施策です。旬の野菜を使用した商品の横に「ベジ・ワークス」アイコンをつけています。含まれる栄養価が違うとも言われる旬の野菜のさまざまなチカラに着目し、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。こうしたメニュー提案は、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。

●『ごちそうサラダ「パストラミポークとパプリカ」ライ麦パン付き

(さっぱり和風ドレッシング)』(440円)

たっぷりの生野菜とパストラミポークに、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「モスの生野菜」の千切りキャベツ、細切りレタス、角切りトマト、サニーレタス、オニオンライスと、春から夏にかけて旬の赤と黄の国産パプリカにパストラミポークをのせ、上からローストアマニをトッピングしました。スパイスの効いたパストラミポークがさっぱりとした野菜を引き立てます。和風のだしを効かせたしょうゆベースに、ごま油や、リンゴ果汁を使った酢を加えて、風味豊かに仕上げた和風ドレッシングでお召し上がりいただけます。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。

●『こだわり野菜のパプリカサラダ(さっぱり和風ドレッシング)』(240円)

「モスの生野菜」と春から夏にかけて旬のパプリカにアマニをトッピングした、「ごちそうサラダ」より小ぶりで、お手頃なサラダです。「モスの生野菜」の千切りキャベツ、ちぎりレタス、角切りトマト、サニーレタス、オニオンライスと、細切りにした赤と黄の国産パプリカを彩りよくのせ、ローストアマニをトッピングしました。和風のだしを効かせたさっぱり和風ドレッシングが生野菜の味わいを引き立てます。パプリカの甘みとプチプチとしたアマニの食感が楽しめる彩り鮮やかなサラダです。ハンバーガーとドリンクを合わせたセットメニュー(+440円)で、お楽しみいただけます。

<商品概要>

■商品名・価格：

『ごちそうサラダ「パストラミポークとパプリカ」

ライ麦パン付き(さっぱり和風ドレッシング)』(440円)

『こだわり野菜のパプリカサラダ(さっぱり和風ドレッシング)』(240円)

■販売期間：2015年5月19日(火)～2015年10月中旬 *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)

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。今後もオリジナル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://mos.jp/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。