

2015年4月23日

Ref. 15-0423-009

「モスの菜摘（なつみ）」シリーズを期間限定販売

『モスの菜摘 ソイパティ モス野菜 オーロラソース仕立て』が新登場

～『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』も同時発売～

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）は、2015年5月19日（火）から9月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、バンズ（パン）の代わりにたっぷりのレタスで具材をはさんだ「モスの菜摘（なつみ）」シリーズを、期間限定で販売します。今年は、ソイパティを使った『モスの菜摘 ソイパティ モス野菜 オーロラソース仕立て』（360円）が新登場します。また同時に、『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（460円）も期間限定で発売します。



【モスの菜摘 ソイパティ モス野菜  
オーロラソース仕立て】



菜摘



【とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」】

今年もレタスがおいしいこの時期に「モスの生野菜」※1のレタスをたっぷりと使った「モスの菜摘」を期間限定で販売します。『モスの菜摘 モス野菜 オーロラソース仕立て』のパティ（肉）の代わりに「ソイパティ」※2を使用した『モスの菜摘 ソイパティ モス野菜 オーロラソース仕立て』も販売し、カロリーもパティ（肉）を使用したものより約50kcal低く155kcalとなります。

今回の「モスの菜摘」シリーズは、昨年販売した『モスの菜摘 モス野菜 オーロラソース仕立て』（360円）、『モスの菜摘 テリヤキチキン』（360円）、『モスの菜摘 フィッシュ』（340円）、『モスの菜摘 海老カツ』（390円）、『モスの菜摘 ロースカツ』（380円）、『モスの菜摘 チキン』（320円）に『モスの菜摘 ソイパティ モス野菜 オーロラソース仕立て』を加え、7商品を販売します。

※1 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があります。

※2 「ソイパティ」は、大豆由来の植物性たんぱく質を使用し、たまねぎ、セロリ、マッシュルーム、レンズ豆、ひよこ豆などを混ぜ合わせ、お肉同様の食感を再現しました。通常のパティに比べてカロリーも控えめです。

### 【モスの菜摘（なつみ）について】

定番の人気商品の具材をレタス（約40～50g）ではさんだ商品で、サラダ感覚でお楽しみいただけるメニューとして「菜摘（なつみ）」と名づけました。今年もレタスが旬を迎える季節に合わせて販売します。

<p><b>■モスの菜摘 ソイパティ モス野菜 オーロラソース仕立て</b> <u>(360円)</u></p> <p>ソイパティの上にオニオンライス、モスオリジナルのオーロラソース、トマト、細切りレタスをのせ、さらにオーロラソースをかけてレタスではさみました。約120gとボリュームたっぷりの生野菜を使用しており、野菜のおいしさを存分にお楽しみいただける商品で、カロリーも155kcalと低めです。</p>	
<p><b>■モスの菜摘 モス野菜 オーロラソース仕立て (360円)</b></p> <p>パティ（肉）の上にオニオンライス、モスオリジナルのオーロラソース、トマト、細切りレタスをのせ、さらにオーロラソースをかけてレタスではさみました。オーロラソースはマヨネーズとトマトケチャップに玉ねぎ、赤ピーマン、ズッキーニ、セロリを細かくカットして混ぜ合わせたモスオリジナルのソースです。</p>	
<p><b>■モスの菜摘 テリヤキチキン (360円)</b></p> <p>テリヤキチキンの上に、オニオンライス、レタス、モスバーガーオリジナルのマヨネーズをのせてレタスではさみました。テリヤキチキンは、鶏もも肉（一枚肉）を、直火で網焼きして余分な脂を落とし、醤油ベースの甘辛いテリヤキチキンソースに絡めて二度焼きして仕上げました。</p>	
<p><b>■モスの菜摘 フィッシュ (340円)</b></p> <p>サクサクの揚げたてフィッシュフライに、みじん切りのオニオンとモスバーガーオリジナルのマヨネーズをのせ、スライスチーズとともにレタスではさみました。まろやかなチーズと白身魚の風味が、レタスと相性抜群です。</p>	
<p><b>■モスの菜摘 海老カツ (390円)</b></p> <p>海老のむき身をふんだんに使用して、プリッとした食感が楽しめる海老カツに、シャキシャキとしたキャベツをのせ、その上にオリジナルのタルタルソースをかけてレタスではさみました。具材感のあるアツアツの海老カツと冷たいレタスのハーモニーをお楽しみください。</p>	
<p><b>■モスの菜摘 ロースカツ (380円)</b></p> <p>厚切りの豚ロースカツをじっくりと揚げ、特製のカツソースに絡め、キャベツの千切りをのせてレタスではさみました。キャベツとレタスの自然な甘さが、ジューシーなロースカツの美味しさを引き立てます。</p>	
<p><b>■モスの菜摘 チキン (320円)</b></p> <p>鶏むね肉をサクサクに揚げたチキンフライに、キャベツの千切りをのせて、モスオリジナルのオーロラソースをかけ、レタスではさみました。サクサクのチキンフライをさっぱりお楽しみいただけます。</p>	

また、同時に発売する『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』は、春夏の期間限定商品として、2009年から2012年まで販売し、昨年、ソースをブドウ酢ソースからトマト酢ソースにリニューアルして復活した商品です。国産肉（豚・牛の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたボリュームのあるハンバーグと、春から夏が旬のトマトとレタスを、酸味のあるトマト酢ソースでさっぱりとお召し上がりいただけます。

### 【とびきりハンバーグサンドについて】

「とびきりハンバーグサンド」シリーズは、2008年の発売以来、累計1億1,110万食を突破し（2015年3月末時点）、たいへんご好評をいただいている人気シリーズです。国産肉（豚・牛の合挽き肉）を100%使用したハンバーグは、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しており、ふっくらと柔らかい食感が特徴で、お肉の旨みをじっくりと味わっていただけます。

### ●『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（460円）

国産肉（豚・牛の合挽き肉）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、マヨネーズをのせました。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）※3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」を使用しています。

※3 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。

### <商品概要>

- 商品名・価格：  
モスの菜摘 ソイパティ モス野菜 オーロラソース仕立て（360円）\*新商品  
モスの菜摘 モス野菜 オーロラソース仕立て（360円）  
モスの菜摘 テリヤキチキン（360円）  
モスの菜摘 フィッシュ（340円）  
モスの菜摘 海老カツ（390円）  
モスの菜摘 ロースカツ（380円）  
モスの菜摘 チキン（320円）  
とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」（460円）
- 販売期間：2015年5月19日（火）～2015年9月上旬
- 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](mailto:pr@mos.co.jp)

※本資料中の価格はすべて税込です。