

じっくりと煮込んだ牛肉をオリジナルの雑穀パンでサンド
『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み』

～9月8日（火）から全国のモスバーガーで数量限定発売～

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9月8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、ほどよい食感に煮込んだ牛バラ肉を雑穀パンでサンドした『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み』（450円）と『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み スライスチーズ入り』（480円）を、数量限定で新発売します。

『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み』は、牛肉の赤ワイン煮込みをメインに、マッシュポテトやキャベツ、レタスを付け合せにしたビストロ料理をイメージした商品です。モスオリジナルの雑穀パンではさむことで、ハンバーガーとして手軽に楽しんでいただけるように仕上げました。雑穀パンはビストロサンドをさらにおいしく召し上がっていただくために、新たに開発したものです。

●『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み』（450円）

ライ麦、大麦、コーングリッツ、黒ごまなどを使用した風味豊かな雑穀パンに、レタスと千切りのキャベツをのせ、牛肉の赤ワイン煮込みとマッシュポテトをサンドしました。牛肉の赤ワイン煮込みは、玉ねぎ、人参、セロリ、トマトペースト、赤ワインなどを加えたオリジナルソースで、肉の食感が楽しめる大きさにカットした牛バラ肉をじっくり煮込み、風味づけのローズマリーで上品な味わいに仕上げました。雑穀パンのしっかりとした食感に、赤ワイン煮込みとクリーミーなマッシュポテトが絶妙にマッチした優しい味わいのハンバーガーです。



●『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み スライスチーズ入り』（480円）

『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み』にスライスチーズを加え、さらにコクのある味わいが楽しめます。

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「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<新商品概要>

- 商品名・価格 : 『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み』（450円）
『モスのビストロサンド 牛肉の赤ワイン煮込み スライスチーズ入り』（480円）
- 販売期間 : 2015年9月8日（火）～10月中旬 ※数量限定
- 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。