

2015年9月17日

Ref. 15-0917-050

店舗で作るモスオリジナルのにんじんマリネを使ったお食事サラダ
『ごちそうサラダ「ローストチキンとにんじんマリネ」ライ麦パン付き』
～同時に『にんじんマリネサラダ』『タコと野菜のトマトクリームスープ』も販売～

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、2015年10月20日（火）～2016年3月下旬まで、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「ローストチキンとにんじんマリネ」ライ麦パン付き（さっぱり和風ドレッシング）』（440円）と『にんじんマリネサラダ（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。同時に『タコと野菜のトマトクリームスープ』（290円）も期間限定で販売します。




【ごちそうサラダ「ローストチキンとにんじんマリネ」
ライ麦パン付き（さっぱり和風ドレッシング）】

【にんじんマリネサラダ
（さっぱり和風ドレッシング）】

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、秋から冬が旬といわれるにんじんを使用し、モスオリジナルのにんじんマリネをメインとした『ごちそうサラダ「ローストチキンとにんじんマリネ」ライ麦パン付き（さっぱり和風ドレッシング）』と『にんじんマリネサラダ（さっぱり和風ドレッシング）』を販売します。モスバーガーで使用している生野菜は、お店で丁寧に仕込みをして手作業でカットしており、にんじんマリネもカットからマリネにするまでの調理を各店舗で行っています。『ごちそうサラダ』シリーズは2014年10月から販売しており、「モスの生野菜*」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。

*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。

また、2014年に秋冬の期間限定で販売した『タコと野菜のトマトクリームスープ』も、ご好評をいただき今年も販売します。タコと野菜のうまみをいかした、これからの寒くなる季節にぴったりのスープで、サラダとのセットメニューにもおすすめです。

・・・「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って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「ローストチキンとにんじんマリネ」ライ麦パン付き

(さっぱり和風ドレッシング)』 (440円)

「モスの生野菜」の千切りキャベツに細切りレタスとサニーレタス、その上にゆず風味に味付けしたローストチキンをのせ、店舗で作ったモスオリジナルのにんじんマリネをのせました。にんじんマリネは、にんじんとカレンズ（干しブドウ）にゆずの果汁や皮を加えたマリネ液をあわせており、フルーティでさっぱりとした味わいに仕上げました。ローストチキンにも、鶏もも肉をローストし、下味にゆず果汁を使用しています。和風だしを効かせたしょうゆベースに、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ください。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。たっぷりの生野菜にゆず風味のローストチキンとにんじんマリネを使用したサラダと、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。

●『こだわり野菜のにんじんサラダ (さっぱり和風ドレッシング)』 (240円)

「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」の千切りキャベツとちぎりレタス、サニーレタスの上に、店舗で作ったオリジナルのにんじんマリネを使用したサラダを彩りよくトッピングしました。ゆずの風味ですっきりとした味わいのにんじんマリネとシャキシャキの生野菜は、和風のだしを効かせたドレッシングとも相性抜群です。ハンバーガーにプラス 440 円の、サラダとドリンクを合わせた「サラダセット」としても、お楽しみいただけます。

【同時発売商品】

●『タコと野菜のトマトクリームスープ』 (290円)

食感のよいタコと6種類の野菜（オニオン、セロリ、トマト、ジャガイモ、パプリカ、ニンジン）のうまみが効いたトマトスープです。ダイス状にカットした野菜をしっかりと炒めることで、野菜の風味と甘みを引き出しました。ワインとトマトピューレなどで酸味をきかせてパルメザンチーズでコクを出した、さっぱりとしながらも濃厚なスープです。

※全てのスープは、プラス 20 円で各サイドメニューのセットドリンクとしてお選びいただけます。



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「食を通じて人に幸せにすること」を実践していきます。

<商品概要>

■商品名・価格：

『ごちそうサラダ「ローストチキンとにんじんマリネ」

ライ麦パン付き (さっぱり和風ドレッシング)』 (440円)

『にんじんマリネサラダ (さっぱり和風ドレッシング)』 (240円)

『タコと野菜のトマトクリームスープ』 (290円)

■販売期間：2015年10月20日(火)～2016年3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

※ 本資料中の価格はすべて税込です。