

2016年1月25日

Ref. 16-0125-074

復活要望 No. 1！ 過去の人気商品
モスライスバーガー「焼肉」 復活販売
～『ホットチキンバーガー』も期間限定で復活～

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、2016年2月9日（火）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、過去の人気商品の中で最も復活の要望のお声が高い『モスライスバーガー「焼肉」』を定番商品として、そして次に要望が多かった『ホットチキンバーガー』を同日から3月下旬までの期間限定で販売します。



【モスライスバーガー「焼肉」】



【ホットチキンバーガー】

モスライスバーガーの「焼肉」は、1990年より「やきにくライスバーガー」※1として販売を開始し、当初より多くの方々に親しまれ、モスバーガーの看板メニューの一つとなりました。ご飯を焼き固めたライスプレートと、しょう油ベースのモスオリジナル焼肉だれが染み込んだ牛肉が絶妙にマッチした味わいで、仕様変更を繰り返しながら販売をしてきましたが、2012年10月に一時販売を終了した商品です。過去に販売した商品の中でも常に根強い人気を誇っており、お客さまの復活要望の声も高く、今回3年ぶりに『モスライスバーガー「焼肉」』として定番商品で復活販売します。また復活要望2位の『ホットチキンバーガー』も期間限定で販売します。

いずれも、2011年2月から2015年9月まで全国47都道府県で実施した、当社社長と全国のお客さまが直接対話するイベント「モスバーガータウンミーティング」や当社のお客さま相談室に、最も多くのご要望をいただいた商品です。

※1 販売終了時の商品名は『モスライスバーガー カルビ焼肉』です。

また今回、全ライスバーガーのライスプレートを20%増量し、さらに食事性を高めボリュームのある商品に仕上げました。この仕様変更による価格の変更はありません。

●『モスライスバーガー「焼肉」』(390円)

モスオリジナルの焼肉だれに漬け込んだ、甘みと旨味がある柔らかい肉質の牛バラ肉を焼き上げ、グリーンリーフ、ライスプレートではさみました。焼肉だれは生の長ネギとしょうが、りんご果汁などを加えて風味とコクを出したしょう油ベースで、1990年発売当時の味を再現しました。しっかりとたれの染み込んだ牛バラ肉を、お店のグリドルで生から焼き上げることにより、しょう油の焦げた香ばしさや焼肉の照りが食欲をそそります。柔らかな歯触りでくせがなく、緑鮮やかなグリーンリーフ、しっかりと味付けした焼肉とライスの組み合わせが味わい深い一品です。今回、ライスが20%増量していることで食べ応えも抜群です。

●『ホットチキンバーガー』(360円)

細かいパン粉を使用し、サクっとした衣で揚げた鶏ムネ肉のチキンフライに、シャキシャキの細切りレタス、オリジナルのホットソース、スライスしたトマトをのせバンズでサンドしました。ホットソースはダイスやピューレ、ペーストなどさまざまな形状のトマトを使用して、甘みとコクのある旨味を引き出したモスこだわりのソースで、1993年発売当時の味を再現しました。中濃ソースやみじん切りにしたタマネギ、赤ワイン、醤油などにハラペーニョパウダーを加えることで、辛味の中にもさわやかな酸味と、深みを感じられるバランスのとれたスパイシーな味わいに仕上げています。トマトの酸味と後引く辛さが、ジューシーなチキンフライによく合う、絶妙な味わいの商品です。

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、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<商品概要>

■商品名・価格： 『モスライスバーガー「焼肉」』(390円) *定番商品

販売期間 2016年2月9日(火)～

『ホットチキンバーガー』(360円) *期間限定

2016年2月9日(火)～3月下旬

■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://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格はすべて税込です。