

2016年3月3日
Ref. 16-0303-082

マヨネーズを使用している全商品が対象 マヨネーズをカロリーーフタイプに変更 ～2016年3月22日（火）までに順次変更～

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3月22日（火）までに順次、全国のモスバーガー店舗にて、商品に使用しているマヨネーズをカロリーーフタイプのものに変更します。

新たに使用する「カロリーーフマヨネーズタイプ」は、これまでと同様に、当チェーン専用に開発したモスオリジナルのもので、たまごのkokを活かした、さっぱりとした味わいが特徴です。健康志向の高まりを受けて開発を進め、おいしさはそのままにカロリーを抑えることが可能になったため、変更することとしました。15g（おおよそ大さじ1杯）あたりのエネルギーは48kcal（従来は105kcal）と従来のマヨネーズに比べて約50%カットを実現しました。

今回の仕様変更により、マヨネーズを使用している商品の1個あたりのエネルギーは、使用量によって約30kcal～70kcal低くなります。

【対象商品のエネルギー（例）】

商品名	カロリーーフマヨネーズタイプ使用	従来のマヨネーズ使用時との差
モスバーガー	354kcal	△33kcal
テリヤキバーガー	365kcal	△57kcal
テリヤキチキンバーガー	300kcal	△33kcal
フィッシュバーガー	387kcal	△69kcal
ソイパティ モスバーガー	302kcal	△33kcal
ソイパティ テリヤキバーガー	313kcal	△57kcal
モスの菜摘 テリヤキチキン※	188kcal	△57kcal
モスの菜摘 フィッシュ※	250kcal	△61kcal

※2016年3月22日～2016年9月中旬までの期間限定で販売

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商品を開発し、「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。

<実施概要>

- 切り替え時期 : 2016年3月22日（火）までに順次導入
- 対象店舗 : 全国のモスバーガー店舗

<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