

2017年3月7日

Ref. 17-0307-078

「とびきりハンバーグサンド<トマト&レタス>」を定番化 「とびきりハンバーグサンド」シリーズを刷新

～3月28日（火）から全国のモスバーガーで販売開始～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2017年3月28日（火）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「とびきりハンバーグサンド」シリーズのソースを刷新します。同時に、「とびきりハンバーグサンド<トマト&レタス>」（460円）を定番商品として販売します。今回の商品刷新による価格変更はありません。



とびきりハンバーグサンド
＜和風ソース＞



とびきりハンバーグサンド
＜チーズ＞



とびきりハンバーグサンド
＜トマト&レタス＞

国産肉（豚・牛合挽き肉）を100%使用したハンバーグの「とびきりハンバーグサンド」シリーズは、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られており、2008年の発売以来ご好評をいただいています。今回、使用しているソースを“醤油ソース”から“和風ソース”へとリニューアルします。また、これまで春夏の期間限定で販売していた「とびきりハンバーグサンド<トマト&レタス>」を定番商品として販売します。ハンバーグの旨みや野菜の甘さなどを引き立てる“和風ソース”を使用することで、同じソースでも素材ごとに3商品それぞれの個性を楽しむことができます。

※「とびきりハンバーグサンド<プレーン>」を「とびきりハンバーグサンド<和風ソース>」に名称変更します。

＜“和風ソース”について＞

国産丸大豆醤油、2種類の砂糖（グラニュー糖、三温糖）、ホールマスタード、モスオリジナルの赤味噌、トマトケチャップ、白ワインビネガー、バルサミコ酢、黒胡椒などを使用したソースです。辛みをおさえた香りのよいホールマスタードを入れることで、味にキレと食感を加えました。また、モスオリジナルの赤味噌は、テリヤキバーガーのソースにも使用しているこだわりの素材で、隠し味としてコクと旨みを引き出しています。

●「とびきりハンバーグサンド<和風ソース>」(410円)※リニューアル・名称変更

国産肉(豚・牛合挽き肉)を100%使用したハンバーグに、オニオンスライスのをのせ、“和風ソース”をかけ、シンプルに仕上げたハンバーガーです。こだわりのハンバーグの旨みをじっくり味わうことができます。

●「とびきりハンバーグサンド<チーズ>」(440円)※リニューアル

国産肉(豚・牛合挽き肉)を100%使用したハンバーグに、モスオリジナルの国産チーズとオニオンスライスのをのせ、“和風ソース”をかけました。国産チーズは、北海道産の生乳100%で作られた濃厚な味わいの北海道産ゴーダチーズと、国産バターを使用しており、とろりと滑らかな口どけとミルクィな味わいが特徴です。

●「とびきりハンバーグサンド<トマト&レタス>」(460円)※リニューアル・新定番商品

国産肉(豚・牛合挽き肉)を100%使用したハンバーグに、“和風ソース”をかけ、トマトとレタスのをのせ、マヨネーズタイプをトッピングしました。野菜の旨みをソースが引き立て、さわやかな酸味が感じられる商品です。

<商品概要>

- 商品名・価格 : とびきりハンバーグサンド<和風ソース> (410円)
とびきりハンバーグサンド<チーズ> (440円)
とびきりハンバーグサンド<トマト&レタス> (460円)
- 販売開始日 : 2017年3月28日(火)
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

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

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格はすべて税込です。