

2017年6月21日

Ref. 17-0621-021

これまでにないような辛さにチャレンジ！

「激辛モスバーガー＜チーズ入り＞」発売

～6月22日（木）から全国のモスバーガー店舗で数量限定販売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2017年6月22日（木）から「激辛モスバーガー＜チーズ入り＞」^{※1}（400円）を、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて数量限定（なくなり次第終了）で発売します。

※1 AM10:30以降の時間限定商品です。

この商品は、テレビ番組の企画の中で“没メニュー”として紹介のみでしたが、番組での反響が大きかったため、今回特別に発売することにしました。「激辛モスバーガー＜チーズ入り＞」は、看板商品の「モスバーガー」をアレンジし、辛いもの好きの方に向けて、これまでにないような辛さにチャレンジしたメニューです。コクを出すために、モスバーガーに使用しているマヨネーズタイプをchedarチーズソースに替え、特製の“激辛ソース”をプラスしています。社内で実施したモニター試食でも好評価だった商品で、今しか食べられない刺激的なバーガーです。

●「激辛モスバーガー＜チーズ入り＞」（400円）※数量限定

パティの上に、chedarチーズソースとみじん切りのオニオンを重ねて、ミートソースをかけ、特製の激辛ソースをプラスし、輪切りのトマトをのせてバンズではさみました。激辛ソースは、トマトケチャップをベースに、5種類の唐辛子（赤唐辛子、青唐辛子、ハバネロ、ブートジョロキア^{※2}、チポトレ^{※3}）と黒胡椒の個性ある辛味をたっぷりと入れて、ビーフなどの旨みを加え、奥行きのあるソースに仕上げました。激辛ソースの刺激的な辛さの中にも、オリジナルミートソースの旨みがしっかりと感じられる、今しか食べられないハンバーガーです。



※2 ギネス世界記録で2007年に世界一辛い唐辛子として認定された品種です（現在は別の唐辛子が記録更新）。

※3 ハラペニョを燻製した香辛料のことです。

＜商品概要＞

- 商品名・価格：「激辛モスバーガー＜チーズ入り＞」（400円）*AM10:30からの時間限定
- 販売期間：2017年6月22日（木）～*数量限定（なくなり次第終了）
- 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。