

海外店舗のモスライスバーガー事情



ミラノ万博で人気だった“モスライスバーガー”ですが、海外のモスの店舗ではどのように受け入れられているのかを、国・地域ごとにご紹介します。

※商品名の「モスライスバーガー」表記は一部省略しています。

※グラフはハンバーガー商品全般を100とした場合の、ライスバーガーが選ばれる割合を示しています。ライスバーガー ● その他のハンバーガー ○

台湾

米食文化であること、またライスバーガーの冷めにくさが、温かいものを食べるという台湾の文化と合致して、モス＝ライスバーガーというほどに愛されています。ベジタリアン対応としてモスライスバーガー「エリンギ」も販売しています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 海鮮かきあげ
- 2位: 焼肉
- 3位: 生姜焼き



モスライスバーガー「エリンギ」

シンガポール

多国籍文化で食文化も多種多様ですが、お米は主食として受け入れられています。ライスバーガーは中に挟む具材との相性がよく、牛、鶏、えびを用意しているため、選択肢が豊富だと好評を得ています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 焼肉
- 2位: えび
- 3位: かきあげ



モスライスバーガー「大阪焼き」
(新業態のモスカフェで販売)

香港

牛肉のパティへの馴染みが深い香港では、モスバーガーや和牛パティを使用した商品が多く選ばれます。ライスバーガーの味にも高評価をいただっており、期間限定でウナギやサバを使用した商品も販売しています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: かきあげ
- 2位: 焼肉
- 3位: きんぴら



モスライスバーガー「ウナギ」

タイ

東南アジア屈指の米消費大国タイ。モスのライスバーガーは、カオニャオ(タイのもち米)と違って、ご飯がふわふわした食感でおいしいと評判です。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 焼肉
- 2位: ジンジャーポーク
- 3位: シーフード



モスライスバーガー「シーフード」

インドネシア

ナシゴレンの国インドネシアでは、やはりライスバーガーは人気です。インドネシア人にとって牛肉は高級なイメージがあるため、モスライスバーガー「焼肉」は特に人気で、焼肉ソースの味も好まれています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 焼肉
- 2位: テリヤキチキン
- 3位: 天ぷら



モスライスバーガー「焼肉」

中国(廈門)

麺類を好む華東地区(上海・蘇州・無錫)に比べ、特にお米を好む福建省地区で、ライスバーガーが多く受け入れられています。キャンペーン商品はライスとバンズを用意し、2つの味を楽しんでいただいています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 焼肉
- 2位: XO醤チキン
- 3位: 焼き鳥丼



モスライスバーガー「チリ和牛」
(期間限定・バンズでも販売)

オーストラリア

バンズではなくライスプレートを使ったバーガーということで、ヘルシーなイメージのあるライスバーガーは、地元のアージーにも少しずつ支持されてきています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 焼肉
- 2位: 豚生姜焼き
- 3位: お好み焼き



モスライスバーガー「豚生姜焼き」

韓国

キンパブという海苔巻きを安く気軽に買える店が多いこともあり、ライスバーガーよりも日本の定番であるモスバーガーやテリヤキバーガーが人気です。ライスバーガーでは、期間限定の「辛豚」が好評でした。



ライスバーガー人気商品

- 1位: お好み焼き
- 2位: 焼肉
- 3位: 海鮮かきあげ



モスライスバーガー「辛豚」

中国(広州)

ライスバーガーは、他のチェーンにはないモスのオリジナル商品として、オープン以来大きな支持を得ています。大ライスバーガーとして、ライスプレートに3枚使用し、2層に具材を挟んだ商品も販売しています。



ライスバーガー人気商品

- 1位: 焼肉
- 2位: 和牛
- 3位: フィッシュ



大ライスバーガー「焼肉」