

平成 15 年 1 月 16 日
Ref03-0116-002

～ 第 7 弾 モスの創作料理新メニュー期間限定発売～

「わさび風味ホワイトソースと素揚げカボチャ きのことソテーバーガー」 ハンバーガーにわさび味?! さわやかな新感覚ソースで召し上がれ!

株式会社モスフードサービス(代表取締役社長:櫻田 厚、本社:東京都新宿区)では、平成 15 年 2 月 14 日(金)～4 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)において「わさび風味ホワイトソースと素揚げカボチャ きのことソテーバーガー」(330 円/消費税別)を期間限定で新発売いたします。

モスフードサービスでは、昨年から商品強化策として、「創作料理メニューの開発」をテーマとしています。これは、「安全」「安心」「健康」を重視した食材へのこだわり 手間ひまかけた「モスならではの」商品 選ぶ楽しさを提供するの 3 つのコンセプトを基盤とする商品戦略です。昨年からの創作料理シリーズはご好評いただき、このテーマのもと、「わさび風味ホワイトソースと素揚げカボチャ きのことソテーバーガー」は、創作料理シリーズの第 7 弾として発売いたします。

「わさび風味ホワイトソースと素揚げカボチャ きのことソテーバーガー」(330 円/消費税別)

ハンバーガーパティの上に素揚げしたカボチャ、きのことソテーを乗せ、わさび風味のホワイトソースをかけました。きのことソテーは4種類のきのこ(ひらたけ、まいたけ、しいたけ、マッシュルーム)を使用し、醤油とガーリックとバターで味付けをしました。カボチャは、素揚げすることでより本来の甘味が増し、きのことソテーの風味と食感、そして西洋わさびがピリッと利いたホワイトソースが絶妙なハーモニーを奏でます。ひとつひとつの素材が料理とも言える贅沢な組み合わせを、さわやかな新感覚ソースで仕上げた食感豊かなハンバーガーです。

モスフードサービスでは、「おいしくて、安全で、健康によい商品」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。モスが発売する創作料理シリーズは、モスバーガーならではのこだわった食材で、その期間の人気商品としてご好評いただいています。今後もオリジナリティ溢れる商品の開発を継続的に進め、「食を通じて人々に、社会に幸せをお届けする」ことを実践していきます。

<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 広報室 TEL. 03-3266-7171 FAX. 03-3266-7110

〒162-8501 東京都新宿区筈笥町 22 番地

E-mail. webmaster@mos.co.jp

<新商品概要>

新商品名：「わさび風味ホワイトソースと素揚げカボチャ きのことソーバーガー」

販売期間：平成15年2月14日（金）～4月下旬

販売店舗：モスバーガー店舗（一部店舗除く）

価格：330円（消費税別）

主な原材料：きのことソー/ひらたけ、まいたけ、しいたけ、マッシュルーム、醤油、バター、ガーリック
ホワイトソース/ヨーグルト、西洋わさび
カボチャ、牛肉、パンズ

<セット概要>

モスバーガーのセットは、すべてのメイン商品（ハンバーガー、ホットドッグ、モスライスバーガー）とお好きなサイドとドリンク（Mサイズ）1種類ずつをプラス300円でチョイスして頂くことが可能です。尚、アイスドリンクのサイズによって、プラス料金が変わりません（270円～350円）。

メイン	フォカッチャ ハンバーガー ホットドッグ モスライスバーガー のうち一品
サイド	ミネラル野菜サラダ（S） または フレンチフライポテト&オニオンリング
ドリンク	以下より一品を選択 <ホット> コーヒー、紅茶、ウーロン茶 <アイス> コカ・コーラ、山ぶどうスカッシュ、メロンソーダ、ジンジャーエール、オレンジジュース、ウーロン茶、炭火アイスコーヒー、プレミアムアイ스티ー <スープ> 5つの野菜のかぼちゃスープ（カレー風味）、クラムチャウダー、コンスープ

一部、取り扱っていない店舗もあります。

<ご参考：直近の店舗状況・前年比>

	9月	10月	11月	12月
全店売上高(%)	104.7	99.5	103.7	101.3
既存店売上高(%)	104.7	98.9	104.1	101.5
既存店客数(%)	104.5	97.6	103.2	99.6
既存店客単価(%)	100.3	101.3	100.9	101.8
店舗数(カッコ内は昨年)	1,532(1,543)	1,537(1,546)	1,534(1,547)	1,537(1,551)