

～業界初!! 牛肉・鶏などの畜肉ではなく、カツオをパティに!!～

## 「ニッポンのバーガー KATSUO(カツオ) 穂先筍マリネのせ」新登場

和食の旬素材、カツオ・筍(たけのこ)を新感覚メニューでご提供

株式会社モスフードサービス(代表取締役社長 CEO: 櫻田 厚、本社: 東京都新宿区)では、全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)において、魚肉を使用したパティとバンズを組み合わせた「ニッポンのバーガー KATSUO(カツオ) 穂先筍マリネのせ」(380 円)を期間限定発売します。販売期間は、平成 16 年 5 月 21 日(金)～平成 16 年 7 月上旬までとなります。

「ニッポンのバーガー KATSUO(カツオ) 穂先筍マリネのせ」は、カツオを使用した魚肉パティとバンズを組み合わせたバーガーです。食の不安が大きな社会問題となる中、メニューバリエーションの幅をさらに広げ、常においしくて安全・安心な商品を提供し続けることを目的に開発したものです。全く新しい魚のパティで本格的バーガーメニューを提供することにより、健康志向の女性や高齢者などの顧客の取り込みを目指しています。

本商品は、これまで 2 年にわたり商品強化策として実施してきた「創作料理」シリーズの一環として、期間限定で発売します。創作料理シリーズの開発テーマは、「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、驚きと楽しさ・新鮮さを提供する、の 3 つのコンセプトを基盤とする商品戦略です。

旬の素材を楽しむ日本人ならではの食文化にあわせ、旬の食材であるカツオと筍(たけのこ)を組み合わせた、モスオリジナルの新感覚な味わいをご堪能いただけます。

### ・「ニッポンのバーガー KATSUO(カツオ) 穂先筍マリネのせ」(380 円)

シャキシャキとしたレタスの上に、テリヤキソースをかけたカツオパティをのせ、筍マリネ、筍入りのトマトソースを重ねました。カツオパティは、フレーク状にミンチしたカツオとねぎのみじん切りを練りあわせたもので、今までにない斬新な魚肉パティです。また筍マリネは、旬の食材である筍のやわらかい穂先部分のみを使用し、マヨネーズと刻んだ大葉で和えました。筍のシャキシャキとした食感と、ほのかな大葉の香りが楽しめます。

テリヤキソースがカツオの魚本来の旨みを存分に際立たせ、まるやかな味わいの筍マリネとトマトソースの酸味が絶妙にマッチした和魂洋才の創作料理メニューです。さわやかな初夏にぴったりの商品に仕上がりました。

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。

### <商品概要>

商品名・価格：「ニッポンのバーガー KATSUO（カツオ） 穂先筍マリネのせ」（380 円）

販売期間：平成 16 年 5 月 21 日（金）～平成 16 年 7 月上旬（期間限定）

販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）

主な原材料：カツオパティ（カツオ、ねぎ、パン粉）、テリヤキソース（醤油、みりん、砂糖、味噌）、筍マリネ（筍、マヨネーズ、大葉）、トマトソース（筍、トマト、セロリ、にんじん、たまねぎ）、レタス、胚芽入りバンズ

### <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 320 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す（280 円～370 円）。

メイン	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	グリーンサラダ（S） または オニポテ（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>（Mサイズ） 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> コーンスープ

一部、取り扱っていない店舗もあります。  
価格はすべて消費税込

### <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 東京都新宿区筆筈町 22 番地  
E-mail. pr@mos.co.jp