

平成 16 年 8 月 5 日

Ref.04-0805-051

～高品質・高価格・和の追求でさらなる差別化を推進～  
**ファストカジュアル業態のモスバーガー 初の専用メニュー発売**  
**「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ) アボカド山葵(わさび)」**

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、平成 16 年度の新たな施策として、現在の「モスバーガー(以後呼称:「赤モス」)」の基本価値を向上させたファストカジュアル業態の「モスバーガー(以後呼称:「緑モス」)」への転換を本格展開しています。その一環として、平成 16 年 8 月 20 日(金)から、「緑モス」で初めてとなる専用メニューを発売します。

\*販売開始時点で、「緑モス」は 100 店舗、一覧は最終ページをご参照ください。なお、改装日程の都合等により店舗数が前後する可能性があります。

今回発売する新メニューは、昨年 8 月より、モスバーガーがこれまで培ってきたハンバーガー作りへの「こだわり」を具現化した商品として、店舗限定・数量限定で販売している高品質バーガー「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」の新シリーズで、おろしたての山葵(わさび)とアボカドが究極のバーガーの味を一層引き立てる「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ) アボカド山葵(わさび)」(880 円/税込)です。

使用する山葵は、山葵栽培発祥の地として知られている静岡の<sup>うとうま</sup>有東木産を中心に使用し、古来より日本人に親しまれてきたすがすがしい芳香をお楽しみいただけます。ご注文を受けてからすりおろすため、山葵本来の風味と辛味をご堪能いただけます。また、栄養価が高いことで知られ「森のバター」ともいわれるアボカドは、元来ハンバーガーとの相性も良く、高品質バーガーにまろやかなコクと独特の食感を与えます。「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)アボカド山葵(わさび)」の販売は 14 時からとし、1 店舗あたりの販売個数は 10 食の限定、匠味シリーズ全体では、合計 30 食の限定販売とします。

また、「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ) アボカド山葵(わさび)」に加え、食事性の高いミールサラダ(食べるサラダ)3 種類も「緑モス」専用メニューとして同時に発売します。発売するのは、「モス畑のサラダ グリーンサラダ」(350 円/税込)、「モス畑のサラダ ひじきとちりめんじゃこ」(450 円/税込)、「モス畑のサラダ 蒸焼きチキン」(490 円/税込)です。

当チェーンでは、平成 9 年より、全国の協力農家により、極力農薬や化学肥料に頼らない方法で栽培された「モスの野菜」と、タスマニア州をはじめとしたオーストラリア南部と、ニュージーランド南島で育った「モスのビーフ」を使用する施策を開始しました。これを「新価値宣言」(第 1 弾)と称し、とくに商品(ソフト)の基本価値向上を図りました。開始から 7 年を経た現在、当チェーンの商品は、幅広いお客さまから「安心・安全」という一定の評価を得るに至っています。本年度の「緑モス」への転換とその専用メニューの投入は、商品(ソフト)のみならず、店舗(ハード)および人的サービス(ヒューマン)に至るすべての分野で、さらなる基本価値の向上を目指すもので、「新価値宣言」(第 2 弾)と位置付けております。

モスフードサービスでは、「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、「おいしくて、安全で、健康によい商品」を「笑顔と真心のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。今回の「緑モス」専用メニューの投入は、チェーンの基本価値向上を目指す大きな挑戦となります。モスにしか提供できない価値を追求し続け、これまで以上に社会に貢献し安心な商品を提供できるチェーンへと成長します。

<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. pr@mos.co.jp

## 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)アボカド山葵(わさび)」の特徴

### 商品について

#### 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)アボカド山葵(わさび)」(880円/税込)

この商品は、匠の技で仕上げたバンズ、パティ、匠味ソースの「おいしさ」「こだわり」はそのままに、栄養価の高いことで知られるアボカドと静岡の有東木を中心とした安倍川水系で栽培された山葵を添えました。レタス、トマト、スライスオニオンの上に特製マヨネーズソースをかけ、ボリュームあるジューシーなパティを重ね、醤油ベースの特製ソース、アボカドをトッピングし、匠味専用のバンズで挟みました。さらに、アボカドや肉と相性の良いすりおろした山葵を添え、お好みでつけてお召し上がりいただけます。山葵本来のすっきりとした辛味が肉の旨味と野菜の自然な甘さを引き立て、一つ一つの素材の味が斬新なハーモニーを奏でる、奥深い和の一品に仕上がりました。

### 食材について

#### 匠味用 山葵(わさび)

高級寿司店や高級ステーキ店と同様に、本物の山葵のすがすがしい芳香をご堪能いただくため、静岡の有東木を中心とした安倍川水系で栽培された山葵を厳選使用します。有東木は山葵栽培発祥の地といわれている産地で、安倍川は全国の河川の中でも清流として知られ、水温も年間を通じて上がりやすく、山葵栽培には最適な環境です。また、山葵はすりおろしてから数分で本来の風味が消えてしまうため、ご注文を受けてから、セラミック製のおろし金ですりおろしてご提供します。一般に市販されている加工品の山葵とは違い、すっきりとした辛さとほんのりとした甘さが特徴で、古来より日本人に親しまれてきたまるやかな風味が楽しめ、食欲を増進させてくれます。山葵には、たんぱく質、カルシウム、ビタミンCなどの栄養素も含まれています。

#### アボカド

熟したアボカドを1/4個使用しています。アボカドは「森のバター」とも言われ、植物性脂肪、カリウム、ビタミンE、ビタミンB群、食物繊維などを含み、果物の中でも栄養価の高いことで知られています。最近では健康志向の女性を中心に需要が急拡大しており、ヘアケア剤、美容用のオイルの原料としても用いられています。

#### 匠味用ソース

ソースに使用している醤油は、国産丸大豆(遺伝子組み換えでない)、国産小麦を使用し、1年以上自然熟成させ天然醸造したものを使用。際立つ味を演出する特別な醤油です。これに、にんにくや黒こしょうの風味、果実酢のさわやかな酸味を加え、味わい深いソースに仕上がっています。

#### 匠味用パティ

肉の旨み、食感を出すため、通常、しゃぶしゃぶやステーキなどで使用されるウデ肉の部分のみを厳選使用します。120gの重量があり、他のレギュラー商品で使用しているパティの約1.8倍のボリュームとなります。これまで通り成長ホルモン剤を使用せず、牧草のみで育った健康的で生産履歴のはっきりしたオーストラリア産の牛肉を使用しています。焼く際に、塩・こしょうをふり、パティカバールをして焼き上げるため、ジューシーさが際立ちます。

#### 匠味用バンズ

油脂をふんだんに使用し、口どけの良いバンズにしました。店内で加熱するため表面がさっくりし、ジューシーなパティとの相性は抜群です。最終工程で、熟練した職人がひと手間かけて仕上げています。

## 製造責任者の明確化について

製造責任者カード(匠味 アボカド山葵用)

「ニッポンのバーガー 匠味 アボカド山葵」は、「山葵生産者」及び「製造責任者」を明記したカードを、ご購入のお客さまに配付します。

「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」の各商品は、製造者の高い調理技術も重要となります。このため、「製造責任者」を明記したカードを、ご購入のお客さまに配付しています。また、「生産者の顔が見える野菜」をご提供するモスとして、山葵の生産者の名前も書き添え、食材の安全性、品質へのこだわりをさらに明確にします。



## お召しあがり方について

「ニッポンのバーガー 匠味 アボカド山葵」は、すりおろした山葵が別添えと なっています。お好みに応じていろいろな食べ方を 楽しんでいただくため、お召しあがり方リーフレット を添えてご提供します。「ニッポンのバーガー 匠味 アボカド山葵」ならではの食べる楽しみを演出して います。



## 専用テーブルマットについて

「ニッポンのバーガー 匠味 アボカド山葵」専用の トレーマットをご提供し、より快適な食空間を演出 します。

## ミールサラダ「モス畑のサラダ」シリーズの特徴

食事性および健康感の高いミールサラダ(食べるサラダ)をご提供し、緑モスでの新しい食事空間を演出 します。今回新たに、水菜、フリルレタス、ピンクロッサを加え、「モスの野菜」のおいしさを存分にお楽 しみいただけます。どのサラダも110g以上の野菜を使用しており、成人の1日あたりの目標である野菜摂取量 (350g)の約3割を満たすことができます。

### 商品について

#### 「モス畑のサラダ グリーンサラダ」(350円/税込)

従来使用してきたレタス・トマト・オニオン・ピーマンに、水菜、フリルレタス、ピンクロッサを加 え、「モスの野菜」のおいしさを追求したサラダです。

#### 「モス畑のサラダ ひじきとちりめんじゃこ」(450円/税込)

上記のグリーンサラダに、国産ひじきを使用した、日本の伝統的なお惣菜であるひじき煮を加え、そ の上にちりめんじゃこをのせました。ちりめんじゃこを加えることで、よりヘルシー感が加わり風味 豊かなサラダに仕上がりました。

#### 「モス畑のサラダ 蒸焼きチキン」(490円/税込)

上記のグリーンサラダに、塩、こしょうで味付けしてローストした、国産の鶏むね肉を加えました。 たくさんの野菜とお肉と一緒にとれる食事性の高いサラダに仕上がりました。

「モス畑のサラダ」は、パン(バケット)とドリンク(Mサイズ)をプラス300円(税込)でセット でき、食事としてもお楽しみいただけます。また、「モスの野菜」とは、全国約2,000軒の協力農家によ り、農薬や化学肥料に、極力頼らない方法で栽培された野菜です。

## < 商品概要 >

- 商品名・価格 :
- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)アボカド山葵(わさび)」 | 880 円(税込) |
| 「モス畑のサラダ グリーンサラダ」              | 350 円(税込) |
| 「モス畑のサラダ ひじきとちりめんじゃこ」          | 450 円(税込) |
| 「モス畑のサラダ 蒸焼きチキン」               | 490 円(税込) |
- 販売開始日 : 平成 16 年 8 月 20 日(金)
- 販売店舗 : 「緑モス」に転換した全店舗 100 店(一部店舗除く) モスバーガー全国 1,477 店舗(7 月末現在)
- 主な原材料 : 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)アボカド山葵(わさび)」
- 匠味用バンズ(小麦粉、イースト)
  - 匠味用パティ(オーストラリア産牛肉、塩、こしょう)
  - 匠味用ソース(醤油、にんにく、黒こしょう、果実酢)
  - レタス、トマト、オニオン、マヨネーズ
  - アボカド、山葵(静岡・有東木を中心とした安倍川水系で栽培されたもの)
- 「モス畑のサラダ グリーンサラダ」
- レタス、トマト、オニオン、ピーマン、水菜、フリルレタス、ピンクロッサ、コーン、ドレッシング(醤油、植物油脂)
- 「モス畑のサラダ ひじきとちりめんじゃこ」
- ひじき煮(国産)、ちりめんじゃこ、レタス、トマト、オニオン、水菜、フリルレタス、ピンクロッサ、ドレッシング(醤油、植物油脂)
- 「モス畑のサラダ 蒸焼きチキン」
- 蒸焼きチキン(国産鶏むね肉、塩、こしょう)、レタス、トマト、オニオン、水菜、フリルレタス、ピンクロッサ、ドレッシング(醤油、植物油脂)

### < 「ニッポンのバーガー 匠味(たくみ)」 セット概要 >

匠味(たくみ)シリーズは、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(税込)でチョイスすることが可能です。なお、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/税込)

メイン	匠味、匠味(チーズ) 匠味レタス、匠味レタス(チーズ) 匠味 アボカド山葵
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

### < 「モス畑のサラダ」セット概要 >

「モス畑のサラダ」シリーズは、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（税込）でチョイスすることが可能です。なお、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（260円～350円/税込）。

メイン （ミールサラダ）	モス畑のサラダ グリーンサラダ モス畑のサラダ ひじきとちりめんじゃこ モス畑のサラダ 蒸焼きチキン
サイド	パン（バケット）
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

### < 「緑モス」店舗転換へのおもな基準 >

#### 店舗（ハード）

- 「禁煙」もしくは「完全分煙」設備が整っている
- 25坪以上、または40席以上であること（原則）
- 男女別化粧室が分かれていること（原則）
- ナチュラル&ウッディタイプの新店舗（当チェーンの店舗改装方針に沿った店舗）

#### 商品（ソフト）

- 匠味シリーズ、緑モス専用商品を販売していること

#### 人的サービス（ヒューマン）

- マスターライセンスを取得（新たな店長資格制度）
- ホスピタリティーマネージャー（顧客専用のフロアサービス責任者）の配置（専用コスチューム着用）
- 製造責任者および教育されたキャッシャーの配置（専用コスチューム着用）

#### 店舗運営

- 電話注文を積極的に取り入れること
  - 店舗総合衛生検査、ISO 内部監査に合格
  - 地域貢献への積極参加
  - ミステリーショッパーでの評価が優良
- ミステリーショッパーは全店舗を年に4回覆面調査している本部調査のこと

### < 「緑モス」店舗転換概要 >

1号店 平成16年2月16日（月）オープン 新橋二丁目店（東京都港区）

以降の転換予定 平成16年度 350店舗  
平成18年度 1,000店舗

**販売店舗一覧（8月20日） 計 100 店舗**

改裝日程の都合等により店舗数が前後する可能性があります。

北海道	東京都	愛知県
帯広白樺通り店	新橋二丁目店	富吉店
釧路木場店	高尾南口店	東刈谷店
札幌北 12 条東 15 丁目店	高幡不動店	藤ヶ丘店
札幌南 1 条西 6 丁目店	調布南口店	守山南店
札幌南 2 条西 1 丁目店	月島店	三重県
札幌宮の沢店	西早稲田店	伊勢玉城店
青森県	船堀駅前店	大阪府
青森佃店	町田駅ターミナル口店	あべちか店
岩手県	四谷四丁目店	北浜店
盛岡駅前店	神奈川県	新大阪店
宮城県	関内店	住道店
仙台泉中央店	立場駅前店	ドーチカ店
仙台クリスロード店	鶴見西口店	なんなんタウン店
仙台中山店	橋本 3 丁目店	西心斎橋店
仙台西口店	本厚木北口店	枚方星ヶ丘店
山形県	溝の口中央店	都島店
天童店	南林間店	兵庫県
茨城県	横浜石川町店	摂津本山店
つくば南店	富山県	宝塚中山店
栃木県	砺波店	阪急伊丹店
宇都宮東店	石川県	和歌山県
さくら氏家店	金沢中央バイパス店	海南店
埼玉県	山梨県	紀ノ川店
大宮西口店	甲府昭和通り店	紀三井寺店
大宮東口店	敷島山の手通り店	鳥取県
春日部大沼店	長野県	東伯アプト店
川越山田店	飯田サティ店	岡山県
ベルク飯能店	佐久平駅前店	倉敷インター店
千葉県	下諏訪店	広島県
南柏駅前店	岐阜県	広島段原店
東京都	恵那店	広本町店
飯田橋東店	柳ヶ瀬中央店	福岡県
市ヶ谷田町店	静岡県	黒崎店
王子駅前店	伊東店	筑紫野ヴィレッジ店
神楽坂下店	浜松初生店	フェイス高須店
茅場町店	袋井店	福岡野芥店
国立店	愛知県	大分県
慶応三田店	一宮浅野店	大分高城店
麹町店	刈谷かりがね店	宮崎県
国分寺南口店	鴻の巣店	宮崎ブルーアイランド
五反田東口店	瀬戸山口店	沖縄県
三軒茶屋店	津島店	沖縄泡瀬店
新宿西口店	知多朝倉店	

8月5日現在の情報です。