

平成 21 年 1 月 22 日
Ref. 09-0122-052

“北海道産” ジャガイモと帆立を 100%使用！ 「十勝コロッケバーガー」「帆立コロッケバーガー」新登場

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、平成 21 年 2 月 24 日（火）～平成 21 年 3 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）で、新定番商品の「北海道池田町産ホッカイコガネ使用 十勝コロッケバーガー」（250 円/税込）と、期間限定の新商品「北海道ホタテ使用 帆立コロッケバーガー」（320 円/税込）を発売します。

今回の新商品は、食材の宝庫である北海道産食材をふんだんに使用しています。豊かな大地と海で育まれたじゃがいもや帆立を手軽に楽しめるハンバーガーに仕立てました。



「北海道池田町産ホッカイコガネ使用
十勝コロッケバーガー」



「北海道ホタテ使用
帆立コロッケバーガー」

●「十勝コロッケバーガー」（250 円/税込）※定番商品

コロッケには、極力、農薬や化学肥料に頼らない方法で丹精込めて育てられた北海道池田町産のジャガイモ“ホッカイコガネ”を使用しました。しっとりとなめらかな食感と甘味があるコロッケをサクツとした衣で揚げ、その上にシャキシャキしたキャベツの千切りをのせて、オリジナルのカツソース、マヨネーズとアメリカンマスタードで仕上げています。シンプルな組み合わせで、ほくほくとしたジャガイモの風味が存分に味わえる一品です。

●「帆立コロッケバーガー」（320 円/税込）※期間限定商品

北海道の大自然に囲まれ育ったジャガイモを使用した自然な甘味のコロッケの中に、北海道産の帆立がゴロゴロと入ったバターしょうゆ風味の商品です。帆立の香りと甘みをしっかりと残し、オリジナルのオーロラソースとトマトやりんごを使ったカツソースを絡め、ジャガイモと帆立の甘味をいっそう引き立てます。サクツと揚げたコロッケとキャベツの食感も楽しめる商品です。

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「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。昨年発売した国産肉 100%使用の「とびきりハンバーグサンド」に続き、「十勝コロッケバーガー」「帆立コロッケバーガー」では北海道産ジャガイモ、帆立を使用するなど、日本生まれのハンバーガー専門店として、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。今後もこうした商品開発を進め、日本の食生活に貢献できるチェーンづくりを進める考えです。

<商品概要>

■商品名・価格・販売期間：

【定番・新商品】 平成 21 年 2 月 24 日（火）

「北海道池田町産ホッカイコガネ使用 十勝コロッケバーガー」（250 円／税込）

【期間限定・新商品】 平成 21 年 2 月 24 日（火）～平成 21 年 3 月下旬

「北海道産ホタテ使用 帆立コロッケバーガー」（320 円／税込）

■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. 03-5487-7310

〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F

<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp