

平成 21 年 12 月 9 日

Ref. 09-1209-055

マグロ水揚げ量日本一・静岡県焼津港水揚げ！

## 「ごちそうツナバーガー」2種を新発売

～日本人が好む魚の代表格“マグロ”を使用した創作系ハンバーガー～

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）は、2010年1月6日（水）から2月上旬の期間限定で、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、静岡県焼津港で水揚げされたキハダマグロを使用した「ごちそうツナバーガー」（320円）2種を発売します。

「ごちそうツナバーガー」には、メイン食材として静岡県焼津港水揚げの“キハダマグロ”を使用しました。“マグロ”を使用したハンバーガー作りには、日本生まれのチェーンとしての国内産業の応援、優良素材の活用といった思いが込められています。寿司や刺身などで日本人にはおなじみの“マグロ”をまったく新しい味わいで楽しんでいただく、モスからの提案です。



ごちそうツナバーガー

マグロのフリッター 薫るピャベース仕立て



ごちそうツナバーガー

マグロのフリッター さっぱり生姜醤油仕立て

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」にこだわった商品を「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。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：

- 「ごちそうツナバーガー マグロのフリッター 薫るブイヤベース仕立て」(320円)
- 「ごちそうツナバーガー マグロのフリッター さっぱり生姜醤油仕立て」(320円)

メイン食材には、静岡県焼津港で水揚げされたキハダマグロを使用しました。手作業を中心に切り身加工し、醤油や生姜などで下味をつけています。マグロの素材を生かし、油っぽくならないようにサクリとした食感のフリッターに仕上げ、相性抜群のシャキシャキなキャベツの千切りと合わせています。

ソースは魚介エキスやハーブなどコク深く女性好みに仕上げたブイヤベース仕立てと、衣と相性もぴったりの甘酸っぱい生姜醤油仕立ての2種類を用意し、選ぶ楽しみもプラスしました。料理感覚の新しい創作系ハンバーガーです。

### <ブイヤベース仕立てとは>

白ワインビネガー、白ワイン、ハーブ（エストラゴン）、玉ねぎを丁寧に煮詰めた香り高いソースに、白身魚ベースの魚介の旨みが凝縮した出し汁と玉ねぎ、人参、セロリなど香味野菜のみじん切りを加えています。じっくりと煮込むことで、野菜の旨みや甘み、シーフードの香りを引き出し、さらに、トマトペースト、ベシャメルソースを合わせることで、さわやかなトマト感とコクのあるオリジナルソースに仕上がっています。

### <生姜醤油仕立てとは>

旨みが特徴的な醤油と、カツオや昆布をベースにした和風だしを使用したソースです。赤味噌、白味噌、鹿児島県産の甕（かめ）仕込み純米黒酢を加え、コクとやわらかな酸味を出しています。さらに、長ねぎや香り豊かな高知産の生生姜なまししょうがを入れ、じっくり煮込むことで、素材のコクや旨みが広がった甘酸っぱいテリヤキ風味のオリジナルソースに仕上がっています。

- 販売期間 : 2010年1月6日（水）～2月上旬
- 販売店舗 : 全国のレストラン店舗（一部店舗除く）

### ※静岡県・焼津港について

マグロの水揚げ量においては、日本一を誇る漁港。遠洋マグロ・カツオなどの遠洋漁業基地として世界有数の水揚げ高を誇り、2008年に水揚げされたマグロは約5万t、金額では約243億円にもものぼる。また焼津港近くには、低温冷凍庫や加工場が多く、焼津の地元船だけではなく、他港の漁船も焼津で水揚げを行っている。

### <この件に関する問合せ先>

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](mailto:pr@mos.co.jp)

本資料の価格はすべて税込です。