

平成 24 年 1 月 12 日

Ref. 12-0112-045

和風カルボナーラソースを合わせた創作系ハンバーガー 「サーモンカツバーガー カルボナーラソース仕立て」

～北海道沖太平洋およびオホーツク海で漁獲された秋鮭を使用～

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、2012 年 2 月 7 日（火）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、秋鮭を使用した「サーモンカツバーガー」（350 円）を、100 万食限定で発売します。

モスバーガーでは、日本生まれのハンバーガーチェーンとして、ハンバーガーの可能性を広げたいという思いから、2010 年より、年に 1 度の頻度でパティ（肉）の代わりに日本人に馴染み深い“魚介類”をメインとした創作系ハンバーガーを発売しています（*）。今回発売する「サーモンカツバーガー」は、北海道沖太平洋およびオホーツク海で漁獲された秋鮭のカツに、カルボナーラソースを合わせたハンバーガーです。

* 2010 年 1 月に、マグロのフリッターを使用した「ごちそうツナバーガー」2 種を発売。2011 年 2 月に、海老のむき身をまるごと使用した「海老プリットバーガー」2 種を発売。

●「サーモンカツバーガー カルボナーラソース仕立て」（350 円）

秋鮭（シロサケ）をサクッと揚げた「サーモンカツ」の上に、キャベツの千切りをたっぷりとのせ、オリジナルの「カルボナーラソース」をかけました。サーモンカツは、サクサクな衣で鮭を包み、歯ごたえがある厚めのカツに仕上げました。生クリーム、チーズ、卵黄、ベーコン、粗挽き黒胡椒をベースにした「カルボナーラソース」は、アオサが入っており、ほんのりとした和の風味をお楽しみいただけます。



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の一貫して取り組んでいます。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、今後も企業目標である「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。

<新商品概要>

- 商品名・価格 : 「サーモンカツバーガー カルボナーラソース仕立て」（350 円）
- 販売開始日 : 2012 年 2 月 7 日（火） ※100 万食限定、無くなりしだい終了。
- 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. 03-5487-7389

※広報 IR グループの FAX 番号が変更になりました。（旧：03-5471-7310）

〒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

※本資料中の価格はすべて税込です。