

平成 24 年 4 月 3 日

Ref. 12-0403-001

販売累計 6,800 万食を誇る人気シリーズ

『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』

～4月24日（火）から全国のモスバーガーで発売～

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、2012年4月24日（火）～2012年10月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、国産素材にこだわった「とびきりハンバーグサンド」シリーズの、春夏の季節商品である『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（420円）を販売します。



『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』

● 『とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」』（420円）

季節の移り変わりと共に旬の野菜を美味しい時期に取り入れるという“とびきりハンバーグサンド”のコンセプトに合わせ、春夏の旬野菜であるトマトとレタスを使用しました。国産肉（牛・豚の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたハンバーグに、農薬や化学肥料に極力頼らずに国内の協力農家で栽培された「モスの生野菜^{（※1）}」のトマトとレタスを使用しています。オリジナルソースには旨みと酸味をきかせた日本人好みのテリヤキ風のぶどう酢ソースをかけ、ふんわりとしたバンズ（パン）でサンドしました。ソースのベースは、市場にあまり出回らない^{なまじょうゆ}生醤油^{（※2）}に、国産ぶどう酢^{（※3）}を使用して、肉汁溢れるジューシーなハンバーグに合うソースに仕上げました。旬の野菜と肉の旨みを引き立て、サラダ感覚でさっぱり味わっていただけます。

（※）については次頁に記載

<とびきりハンバーグサンドシリーズについて>

“とびきりハンバーグサンドシリーズ”は、①国産 ②お値打ち ③旬な食材を、コンセプトに、2008年12月より販売を開始しました。そのメインとなるハンバーグの肉には、当チェーン初めてとなる国産肉（牛・豚合挽き肉）を100%使用し、重量は通常パティの約1.5倍、手作りのようなふっくらと柔らかい食感が特徴です。発売以来、季節に合わせて13品のシリーズ商品を展開してきており、2012年3月末現在で、累計6,800万食を販売する人気シリーズです。

※1「モスの生野菜」とは

日本全国約 3,000 軒の協力農家で、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培された野菜の呼称です。「おいしさ、安全、健康」にこだわった野菜は、ミネラルバランスのとれた「生きた土」によって育まれています。モスバーガーのお店では、その日に届く野菜の生産者を店内の黒板などに表記し、「生産者の顔が見える野菜」としてご提供しています。

※2 生醤油について

製造過程で、火入れによる殺菌を一切行っておらず、火入れと同等のろ過による殺菌処理を行った、香り高い醤油です。一般的な火入れを行った醤油に比べ、大豆の風味が生きた、やわらかい味わいで、他の食材の味わいをより引き立てます。

※3 ぶどう酢について

国産のぶどうのみを使用し、じっくりと発酵させて製造したぶどう酢です。国産素材の中で、“バルサミコ酢”に近い味わいを求め、探し出したマイルドな果実酢です。

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に一貫して取り組んでいます。当社はおかげさまで、今年で創業 40 周年を迎えました。1987 年発売のモスライスバーガーにおける国産米の使用をはじめ、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 : とびきりハンバーグサンド「トマト&レタス」(420 円)

■販売期間 : 2012 年 4 月 24 日(火) ~ 2012 年 10 月上旬 ※季節限定

■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
〒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。