

## “野菜のモス”の新施策！野菜の“旬”にこだわります 夏野菜を使用した全 4 商品が続々登場！

～野菜をより多く使用したバーガーや、ズッキーニを使用した夏野菜バーガーなど～

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、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、野菜の“旬”へのこだわりを強化する新たな商品施策にともなう新商品 4 種を新発売します。

第一弾として、2012 年 6 月 19 日（火）から「モス野菜バーガー オーロラソース仕立て」（320 円）、「Wモス野菜バーガー オーロラソース仕立て」（440 円）、「北海道産 冷製コーンスープ（キヌア入り）」（260 円）の 3 品を、つづく第二弾として、2012 年 7 月 3 日（火）から「カポナータバーガー 夏野菜仕立て」（360 円）を販売します。

### 【商品開発の背景】

近年、若年層の野菜不足が大きな問題となっています。健康を維持するために必要な野菜の摂取目標量は、成人 1 日当たり 350g 以上（健康日本 21）とされていますが、厚生労働省の国民健康・栄養調査（平成 22 年）によると、20 歳以上の 1 日当たりの平均野菜摂取量は 281.7g で、目標の 80%程度となっています。

モスフードサービスでは、若年層のお客さまが多いファストフードでの“野菜”に対する取り組みが重要と考えています。1997 年に提言した「新価値宣言」以来、全国の協力農家と独自に関係を構築し、現在では全国約 3,100 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「モスの生野菜」を使用するなど、“野菜”に対して独自の取り組みを行ってきました。

### 【今回の新・商品施策】

今回、当チェーンでは新たな取り組みとして、野菜の“旬”へのこだわりを強化する商品施策を実施します。野菜は、季節外れのものや旬のものでは、含まれる栄養価が違っても言われています。また、四季折々の野菜が楽しめる日本では、季節に合わせて野菜を楽しむ文化が古くから定着しています。

こうした日本の食文化を大切に、旬を楽しみながら野菜を摂取していただけるよう「ベジ・ワークス」と称して、旬の野菜に秘められたさまざまなチカラ(\*)に着目し、商品のご提案をしていきます。こうしたメニュー提案は、日本で創業し、野菜をとり入れた商品開発を長年手がけてきた当チェーンならではの試みです。

(\*)抗酸化力、自己防衛力、排出力、酵素力など



【「ベジ・ワークス」アイコン】

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切に商品に「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。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、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。

## 【「ベジ・ワークス」対象の新商品について】

今回発売する新商品は、トマトやレタスなど夏に旬を迎える野菜をふんだんに使用し、定番商品の中で生野菜を一番多く使用する「モス野菜バーガー オーロラソース仕立て」(320円)をはじめ、パティを2枚にすることでボリュームのある食事を楽しめる「Wモス野菜バーガー オーロラソース仕立て」(440円)、ズッキーニや赤ピーマンなど、ハンバーガーでは珍しい夏野菜を使用した「カポナータバーガー 夏野菜仕立て」(360円)、北海道産コーンと栄養価が注目されている雑穀「キヌア」を使用した「北海道産 冷製コーンスープ(キヌア入り)」(260円)の全4商品です。

### <第一弾発売商品> 発売日：6月19日(火)～

#### ●『モス野菜バーガー オーロラソース仕立て』(320円) ※定番商品

パティの上にオニオンをのせ、モスオリジナルのオーロラソースをかけ、トマト、レタスをのせ、仕上げにもオーロラソースをかけました。オーロラソースは、マヨネーズとケチャップをベースに、玉ねぎ、赤ピーマン、ズッキーニ、セロリを細かくカットして入れ、食感にアクセントをつけました。野菜のうまみとすっきりとした甘さが特徴のソースに仕上げ、パティと生野菜のおいしさをしっかりと引き立てます。およそ70gの生野菜で見た目はボリュームたっぷりですが、サラダ感覚でさっぱりと楽しんでいただける商品です。



#### ●『Wモス野菜バーガー オーロラソース仕立て』(440円) ※定番商品

「モス野菜バーガー オーロラソース仕立て」のパティを2枚にしました。ボリュームたっぷりで、しっかりと食事をした方にもおすすめな一品です。



#### ●『北海道産 冷製コーンスープ(キヌア入り)』(260円) ※期間限定商品

すっきりとした甘みが特徴の北海道産コーンに、白みそ、豆乳を加え、栄養価が注目されている南米の雑穀「キヌア」をトッピングしました。コーンの自然な甘みが感じられ、コクがありながらもすっきりとしたのどごしで、暑い夏にぴったりの商品です。



### <第二弾発売商品> 発売日：7月3日(火)～

#### ●『カポナータバーガー 夏野菜仕立て』(360円) ※期間限定商品

レタスの上にパティをのせ、イタリアの伝統料理であるカポナータ、酸味のあるクリームチーズソースを加えました。モスオリジナルのカポナータは、夏野菜のなす、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマンと、玉ねぎ、レーズン、松の実を加え、炒めたあとにトマトソースで煮込んでいます。クリームチーズソースは、玉ねぎ、黒胡椒、ゆず果汁を加えた酸味が特徴的なソースです。炒めてから煮ることによってしっかりと形の残る野菜は、やわらかいながらもゴロゴロとした食感が楽しめます。カポナータの濃厚な味わいとクリームチーズのやわらかな酸味が絶妙に絡み合う、一品です。



## <新商品概要>

### 【第一弾発売商品】

- 商品名・価格 : 「モス野菜バーガー オーロラソース仕立て」 (320 円)  
「Wモス野菜バーガー オーロラソース仕立て」 (440 円)  
「北海道産 冷製コーンスープ (キヌア入り)」 (260 円) ※期間限定
- 販売開始日 : 2012 年 6 月 19 日 (火) ~  
※「北海道産 冷製コーンスープ (キヌア入り)」のみ 10 月上旬までの  
期間限定商品となります。
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗除く)

### 【第二弾発売商品】

- 商品名・価格 : 「カポナータバーガー 夏野菜仕立て」 (360 円) ※期間限定
- 販売期間 : 2012 年 7 月 3 日 (火) ~2012 年 8 月中旬
- 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](mailto:pr@mos.co.jp)

※ 本資料中の価格はすべて税込です。