

過去の人気商品が、6年ぶりに再登場
「バーベキューフォカッチャ」期間限定発売！
～「北海道産キタアカリ使用 コロッケフォカッチャ」も同時に発売～

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）では、2012年12月26日（水）～2013年2月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「バーベキューフォカッチャ」（360円）と「北海道産キタアカリ使用コロッケフォカッチャ」（320円）を、期間限定で発売します。

モスフードサービスでは、モスオリジナルのフォカッチャをパンズの代わりに使用したフォカッチャシリーズを、2000年から2006年までと、2010年の冬の時期に発売しています。

そのフォカッチャシリーズの中でも人気が高く、2003年から2006年まで、冬に期間限定発売した「バーベキューフォカッチャ」が6年ぶりに再登場します。「バーベキューフォカッチャ」は直火で焼いた馬蹄型ソーセージに、野菜をじっくり煮込んだバーベキューソースを合わせました。また北海道産のジャガイモ“キタアカリ”を使用したジャーマンポテト風味のコロッケを挟んだ「コロッケフォカッチャ」も同時に発売します。



「バーベキューフォカッチャ」



「北海道産キタアカリ使用コロッケフォカッチャ」



●「バーベキューフォカッチャ」（360円） ※期間限定

天然羊腸を使用し、歯ごたえ、燻製の香りを追求したオリジナルの馬蹄型ソーセージに、数種類の野菜をじっくり煮込み、ヒッコリー※の燻製の香りを加えたオリジナルバーベキューソースを合わせた商品です。シャキシャキの干切りキャベツ、直火で焼いたソーセージの上に、バーベキューソースをたっぷりかけ、ふんわりとした食感のフォカッチャで挟みました。今回のバーベキューソースはキャベツ、なす、オニオンなどをトマトケチャップとデミグラスソースで煮込み、アクセントにヒッコリーの香りとピリっとしたチポトレを加えた切れ味のあるソースに仕上げました。

ソーセージの深い燻製の香りと直火焼きのパリっとした食感、コクのあるソースの絶妙な味わいが楽しめます。

※クルミ科の広葉樹で、アメリカで古くから使用されている燻製材

●「北海道産キタアカリ使用 コロッケフォカッチャ」(320円)



※期間限定

北海道産のジャガイモ“キタアカリ”を使用したコロッケが特徴の商品です。ジャーマンポテトをイメージしベーコンとオニオンをたっぷり加えたコロッケと、シャキシャキの千切りキャベツの上に、カツソースをかけ、ふんわりとした食感のフォカッチャで挟みました。

コロッケの衣にはジャガイモの粉を入れることで、サクサクとした食感とともに衣からもジャガイモのほのかな風味が感じられます。丹精込めて育てられた旬の“キタアカリ”のホクホク感が楽しめる、冬におすすめの一品です。また、野菜の旬を活かしたベジ・ワークス*対象商品です。

*ベジ・ワークス



旬の野菜に秘められたさまざまなチカラ（抗酸化力、自己防衛力、排出力、酵素力など）に着目し、商品づくりをする取り組みです。旬の野菜を使用した商品は、ベジ・ワークス対象商品として店頭などで訴求します。

【フォカッチャ】

フォカッチャは小麦粉、塩などを使用したイタリアのパンで、ピッツァの原形ともいわれています。今回モスでは小麦粉に焙煎した全粒粉を加え、ふっくらと香ばしく焼き上げました。店舗で軽くトーストすることで、ふんわりと歯切れのよい食感を生み出します。粉の配合、形ともにモスオリジナルです。

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した商品を「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。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、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。

<商品概要>

■商品名・価格：「バーベキューフォカッチャ」(360円)

「北海道産キタアカリ使用 コロッケフォカッチャ」(320円)

■販売期間：2012年12月26日(水)～2013年2月上旬 ※期間限定

■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

※本資料中の価格は全て税込です。