

平成 25 年 1 月 10 日
Ref. 13-0110-038

かつての人気商品が、6 年半ぶりに復活
「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」
～マスタードソースに漬け込んだ鶏もも肉を直火で焼いた、モスの創作チキンバーガー～

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）では、2013 年 2 月 5 日（火）～2013 年 3 月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」（360 円）を、期間限定で発売します。

「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」は、オリジナルのマスタードソースに鶏もも肉を漬け込み、直火で網焼きした「マスタードチキン」を使用したハンバーガーです。2002 年 8 月に「根菜とバルサミック酢のソース仕上げ マスタードチキンバーガー」を発売し、約 2 カ月で 590 万食を売り上げた人気商品です。お客さまからの再販のご要望を受け、2004 年 9 月から 2006 年 9 月まで、ソースを変更し、「根菜サラダとプラムソースがけ マスタードチキンバーガー」として発売していました。今回、約 6 年半ぶりに、「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」にリニューアルして再登場します。



「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」

● **「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」（360 円） ※期間限定**

シャキシャキのレタスの上に、オリジナルのマスタードソースに漬け込んで直火で焼いた鶏もも肉をのせ、マヨネーズベースの根菜サラダと、黒砂糖やはちみつを入れた黒酢ソースをかけました。マスタードソースは、粒マスタード、はちみつ、すりおろしにんにくなどを入れたモスオリジナルのソースで、直火で丁寧に網焼きすることでマスタードの香りが一層引き立ちます。根菜サラダは、ごぼうとれんこんを大きめにカットし、ごまとレッドペッパーを加えたマヨネーズベースのまろやかなソースであえています。黄色い見た目も特徴的な“マスタードチキン”は、マスタード独特の辛さや酸味をやや抑え、はちみつでまろやかさを加えることで、老若男女問わずお楽しみいただける美味しさに仕上げました。食べた瞬間口いっぱい広がるマスタードの風味と根菜の歯ごたえが絶妙な一品です。

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、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：「マスタードチキンバーガー 根菜サラダ&黒酢ソース仕立て」（360 円）

■販売期間：2013 年 2 月 5 日（火）～2013 年 3 月中旬 ※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。