

平成 25 年 8 月 8 日

Ref. 13-0808-024

本格的な香り高いソースを使った大人の贅沢ハンバーガー
『とびきりハンバーグサンド「デミグラスソース アリゴ添え」』
～9月3日（火）から全国のモスバーガーで新発売～

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、2013年9月3日（火）～2013年10月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、芳醇で深みのあるソースを使用した『とびきりハンバーグサンド「デミグラスソース アリゴ添え」』（450円）を季節限定で新発売します。



(※1)

とびきりハンバーグサンド「デミグラスソース アリゴ添え」

『とびきりハンバーグサンド』シリーズは2008年の販売以来、累計約8900万食（2013年7月末時点）を販売している人気のシリーズです。国産肉（牛・豚合挽き肉）を100%使用したハンバーグは、通常パティより約1.5倍の食べ応えのあるボリュームに仕上げられています。肉本来のおいしさを味わっていただくためのハンバーガーです。

『とびきりハンバーグサンド「デミグラスソース アリゴ添え」』は、フランスの郷土料理アリゴ(※2)の上に、ワインが香るデミグラスソースをかけた大人向けのハンバーガーに仕上げられています。現在販売中の定番商品『とびきりハンバーグサンド「プレーン」』、『とびきりハンバーグサンド「チーズ」』に今回の新商品を合わせ、計3品を販売します。

(※1) とびきりハンバーグサンドのハンバーグに使用している肉は100%国産です。

(※2) 肉料理の付け合わせなどで提供される、フランス・オーベルニュ地方の郷土料理で、じゃがいもにチーズなどを加えて練りこんだフランス風のマッシュポテトのようなものです。

●とびきりハンバーグサンド「デミグラスソース アリゴ添え」(450円) ※季節限定・新商品

国産肉(牛・豚合挽き肉)を100%使用したハンバーグに、フランスの郷土料理のアリゴとオニオンスライスをのせ、特製のデミグラスソースをかけました。北海道産のじゃがいもに、モッツアレラチーズやガーリックなどを加えて練りこんだアリゴは、口の中でもっちりとした食感が楽しめます。モスオリジナルのデミグラスソースはバターのコクに野菜の旨みを加え、シェリー酒やマデラワインで味に深みを出し、甘みを抑えた上品な大人の味わいに仕上げました。芳醇なデミグラスソースと、モッツアレラチーズが香るなめらかなアリゴが、ふっくらジューシーな国産肉の旨みを引き立てます。贅沢なおいしさを手軽に味わえる商品です。

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。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。

<新商品概要>

- 商品名・価格： とびきりハンバーグサンド「デミグラスソース アリゴ添え」(450円)
- 販売期間： 2013年9月3日(火)～2013年10月下旬 ※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。