

3種の味噌を混ぜ合わせた辛味噌ダレを使用 『辛味噌チキンバーガー』新発売 ～キャベツのザクツとした食感が新しい～

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、2014年1月28日（火）から2014年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「辛味噌チキンバーガー」（360円）を期間限定で新発売します。

今回の「辛味噌チキンバーガー」は、定番商品の「テリヤキチキンバーガー」と同様、お店で丁寧に直火焼きしたチキンを使用した新商品です。“辛味噌ダレ”には、日本の関西地方で親しまれている「西京味噌」、中国料理の調味料のひとつ「テンメンジャン」と韓国料理に欠かせない「コチュジャン」の日・中・韓の3種の味噌を使用しています。深みのある味噌の辛さが、寒い季節におすすめのハンバーガーです。

●「辛味噌チキンバーガー」（360円）※期間限定



バンズの大きさにあわせて手でざっくりとちぎったキャベツに、直火焼きのチキンをのせ、3種の味噌をベースにした“辛味噌ダレ”をかけました。醤油ベースのタレに漬け込んだ鶏もも肉（一枚肉）は、お店でじっくりと直火焼きし、外側の皮はパリッと中はジューシーに焼き上げています。“辛味噌ダレ”は「西京味噌」「テンメンジャン」「コチュジャン」の3種の調味料に、牛豚の合挽き肉、にんじん、たまねぎ、セロリ、トマト、赤ピーマン、黄ピーマン、生姜、ニンニクなどを混ぜ合わせた具だくさんのタレです。ザクツとしたキャベツの食感と、ほどよい辛さの“辛味噌ダレ”の奥深い味わいが、香ばしい直火焼きチキンによくあいます。



「辛味噌チキンバーガー」

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。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も企業目標である「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：「辛味噌チキンバーガー」（360円）
- 販売期間：2014年1月28日（火）～2014年3月下旬 ※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。