

平成 26 年 3 月 6 日

Ref. 14-0306-062

お店でひと手間かけたミニトマトでカラフルサラダ  
『こだわり野菜の彩りサラダ』新発売  
～4月1日（火）から全国のモスバーガーで期間限定販売～

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、2014年4月1日（火）～2014年10月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、ミニトマトがおいしくなる時期を活かし「こだわり野菜の彩りサラダ（さっぱり和風ドレッシング）」（220円）を新発売します。

※新商品発売に伴い、「こだわり農家の大根サラダ（さっぱり和風ドレッシング）」は、販売終了となります。

モスバーガーでは、季節の野菜を使用し、春夏と秋冬で内容を変えたサラダを販売しています。今回は、春夏の季節においしい時期を迎えるミニトマトを使い、「こだわり野菜の彩りサラダ（さっぱり和風ドレッシング）」を全国の店舗で展開します。ミニトマトを使ったサラダの販売は初めてで、お客さまにおいしい食感で召し上がっていただくため、お店で丁寧に湯剥きして提供します。ひと手間かけたおいしさをお楽しみください。

●「こだわり野菜の彩りサラダ（さっぱり和風ドレッシング）」（220円）※期間限定・新商品

春夏においしい時期のミニトマトを使ったサラダです。

レタスとサニーレタスの上に、湯剥きした二色のミニトマトとオニオンを彩りよくのせました。ミニトマトは、お店で湯剥きをするひと手間を加えることで、なめらかな口当たり仕上げました。また、さっぱり和風ドレッシングは、鰹節や昆布のだしを効かせたしょうゆベースに、ごま油やリンゴ果汁を使った酢を加えて、風味豊かに仕上げています。

二色のミニトマトと緑のレタスが彩り鮮やかに、季節の野菜のおいしさを楽しんでいただけるサラダです。

※使用されている生野菜は、全国3,019軒の協力農家（2013年度）により、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培されたものです。なお、天候や調達の都合により、一般の野菜を使用する場合があります。

「ベジ・ワークス」とは・・・野菜へのこだわりを強化する商品施策です。

含まれる栄養価が豊富とも言われる旬の野菜のさまざまなチカラに着目し、四季折々の野菜を楽しむ、古くからの日本の食文化を大切に考えたご提案です。2012年6月より実施し、対象商品の横に「ベジ・ワークス」アイコンをつけています。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。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。

＜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。