

平成 26 年 5 月 14 日  
Ref. 14-0514-006

～トマト風味と辛みを引き立たせたホットチリソースに変更～  
**「チリドッグ」「スパイシーチリドッグ」をリニューアル**  
同時に「プレミアムブレンドコーヒー」もリニューアル

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2014 年 5 月 28 日（水）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）で、ホットチリソースを使用した定番商品の 3 品とホットコーヒーをリニューアルします。

今回は、「チリドッグ」「スパイシーチリドッグ」「チリディップソース」に使用しているホットチリソースを、現行のメキシカンなチリビーンズから、トマト風味と辛みを引き立たせたソースに変更して販売します。さらに「プレミアムブレンドコーヒー」もコロンビアスプレモ豆を使用し、焙煎を浅くすることで味わいと香りを高めたコーヒーに仕上げ、同時にリニューアル販売いたします。※今回のリニューアルによる価格の変更はありません。

●「チリドッグ」(330 円)

天然羊腸を使用した粗挽きソーセージを、トーストしたロールパンで挟み、特製のホットチリソースをたっぷりかけ、みじん切りのオニオンをトッピングしました。ホットチリソースはトマトのソースをベースにし、ハラペーニョ、レッドペッパーを使ったピリッとした辛さが特徴で、ジューシーなソーセージとの相性は抜群です。



●「スパイシーチリドッグ」(360 円)

「チリドッグ」のみじん切りオニオンの代わりに、スライスしたハラペーニョをトッピングしました。刺激的な辛さを体験したい方におすすめの商品です。



●「プレミアムブレンドコーヒー（コロンビアスプレモ豆使用）」(230 円)

最上級品種のひとつであるコロンビアスプレモ豆と、エチオピア産の豆をブレンドし、コーヒー本来の酸味と甘みが味わえるコーヒーです。爽やかでやわらかな口当たりと、広がる香りが感じられるコーヒーに仕上げました。



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。

<商品概要>

- 商品名・価格 : 「チリドッグ」(330 円)  
「スパイシーチリドッグ」(360 円)  
「チリディップソース」(80 円)  
「プレミアムブレンドコーヒー（コロンビアスプレモ豆使用）」(230 円)
- 販売開始日 : 2014 年 5 月 28 日（水）※定番商品
- 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](mailto:pr@mos.co.jp)

※本資料中の価格は全て税込です。