

平成 27 年 1 月 8 日  
Ref. 15-0108-071

香り、旨み、辛みを感じられる本格的なオリジナルの<sup>ジャン</sup>醬を使用

## 『XO<sup>ジャン</sup>醬チキンバーガー』新発売

～2月10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（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年2月10日（火）から2015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、『XO<sup>ジャン</sup>醬チキンバーガー』を期間限定で新発売します。

今回の『XO<sup>ジャン</sup>醬チキンバーガー』は、定番商品の「テリヤキチキンバーガー」と同様、お店で一つひとつ丁寧に直火焼きした鶏もも肉を使用しています。パリッとジューシーに焼き上げたチキンと相性のよい、香味野菜の香り豊かなモスオリジナルのXO<sup>ジャン</sup>醬ソースが食欲をそそるハンバーガーです。

### ●『XO<sup>ジャン</sup>醬チキンバーガー』（370円）

シャキシャキのレタスの上に、ジューシーな鶏もも肉とオニオンスライスのをせ、XO<sup>ジャン</sup>醬を使用したモスオリジナルのソースをかけました。塩などでシンプルに下味をつけた鶏もも肉（一枚肉）は、お店でじっくりと直火焼きし、皮はパリッとこんがり焼き色を付けて、中はジューシーに焼き上げています。モスオリジナルのXO<sup>ジャン</sup>醬ソースは、野菜（タマネギ、長ネギ、ニンジン）の食感に、XO<sup>ジャン</sup>醬やオイスターソースの旨みと、鷹の爪とラー油の辛みが重なりあった深みのある味わいで、ニンニク、生姜、<sup>トウモロコシ</sup>豆鼓醬、ごま油の香りがソースの風味を引き立てます。丁寧に直火焼きしたチキンと、香味野菜の香り豊かなXO<sup>ジャン</sup>醬ソースが絶妙にマッチした商品です。



【XO<sup>ジャン</sup>醬チキンバーガー】

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「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

### <商品概要>

- 商品名・価格 : 『XO<sup>ジャン</sup>醬チキンバーガー』（370円）
- 販売期間 : 2015年2月10日（火）～2015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://mos.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。