

ハンバーガー全体をソースに浸した斬新で新食感なハンバーガー

## 『モスのぬれバーガー ナポリタン風味』

～8月3日（月）から東京と神奈川限定・数量限定で新発売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年8月3日（月）から東京都と神奈川県のみモスバーガー全店舗（一部店舗除く）にて、ハンバーガー全体をナポリタン風味のソースに浸した『モスのぬれバーガー ナポリタン風味』（280円）を数量限定で新発売します（なくなり次第終了）。

『モスのぬれバーガー ナポリタン風味』は、トルコ、イスタンブール発祥のファストフードであるウスラック・ブルゲル（日本語の直訳で「濡れバーガー」）をモチーフに開発しました。「ウスラック・ブルゲル」は、スパイスの効いた甘めのトマトソースにバンズ（パン）を浸して、パティ（肉）をはさんだハンバーガーのことです。本来バンズではさむはずのソースを、バーガー全体にからめた斬新なバーガーです。今回モスでは、日本独自のスパゲティ料理“ナポリタン”をイメージしたオリジナルソースを使用し、スライスチーズを加えてまろやかさをプラスしました。たっぷりのソースがもちっとした白パンにからみ、独特の味わいをお楽しみいただけます。

### ●『モスのぬれバーガー ナポリタン風味』（280円）

もちっとした米粉入り白パンに、パティ（肉）とスライスチーズをはさみ、ナポリタン風味のオリジナルソースにまるごと浸したハンバーガーです。ナポリタン風味のソースは、すりおろした玉ねぎやんにくを炒め、ケチャップやウスターソースで煮込んでおり、飽きのこないどこか懐かしい味わいに仕上げています。バーガー全体にからむナポリタン風味のソースがくせになる、小ぶりでおやつや軽食にぴったりなハンバーガーです。



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商品に「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、オリジナリティ溢れる商品の開発を今後も進め、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。

### <新商品概要>

- 商品名・価格 : 『モスのぬれバーガー ナポリタン風味』（280円）
- 販売期間 : 2015年8月3日（月）～ ※数量限定 なくなり次第終了
- 販売店舗 : 東京都・神奈川県のみモスバーガー全店舗\*（一部店舗除く）※地域限定  
\*282店舗（2015年6月末時点）

### <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。