

2016年4月25日

Ref. 16-0425-009

ソーセージを約25%増量し、食べ応えアップ 「ホットドッグ」商品3種類をリニューアル ～同時にホットチリソースも深みを増して登場～

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、2016年5月24日（火）までに順次、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）で定番商品である『ホットドッグ』『チリドッグ』『スパイシーチリドッグ』のホットドッグ3種類をリニューアル販売します。

ホットドッグ商品は1987年に初めて登場し、天然羊腸を使用した粗挽きソーセージのパリッとした食感とジューシーな肉の旨みが特徴で、発売から約30年ご好評をいただいています。今回のリニューアルでは、ソーセージの重量を約25%増やし、より食べ応えのある商品に仕上げました。また、『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は、豆類や牛ミンチ肉などからコクと旨みを引き出し、8種類のスパイスで辛さに奥行きを与え、味の深みが増した新しいソースに変更します。

※今回のリニューアルによる価格の変更はありません。

●『ホットドッグ』（320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、みじん切りのオニオン、粒マスタード、ケチャップをのせました。オニオン、粒マスタード、ケチャップのシンプルなトッピングがソーセージを引き立て、素材本来の味をお楽しみいただけます。



●『チリドッグ』（350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、モス特製のホットチリソースをたっぷりとかけ、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、牛ミンチ肉、玉ねぎ、角切りトマトをベースに、レッドキドニー豆やひよこ豆を煮こみ、チリパウダーやコリアンダーなど8種類のスパイスを使用して、奥行きのある辛さに仕上げました。辛さの中にコクと旨みが広がるホットチリソースが食欲をそそります。



●『スパイシーチリドッグ』（380円）

『チリドッグ』のみじん切りのオニオンの代わりに、スライスしたハラペーニョ（青唐辛子）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。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 『ホットドッグ』（320円）
: 『チリドッグ』（350円）
: 『スパイシーチリドッグ』（380円）
: 『チリディップソース』（90円）
- 切り替え時期 : 2016年5月24日（火）までに順次導入 *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/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。