

岩手と徳島の2店舗のアイデアを商品化“選抜！直火焼チキン祭”

『じゃじゃ味噌チキンバーガー シャキシヤキねぎのせ』

『パリパリれんこんチキンバーガー 甘辛だれ』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(代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区)では、2016年9月13日(火)から2016年11月中旬まで、全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)にて、モスバーガー<sup>やはば</sup>矢巾店(岩手県)考案『じゃじゃ味噌チキンバーガー シャキシヤキねぎのせ』と、モスバーガー鳴門店(徳島県)考案『パリパリれんこんチキンバーガー 甘辛だれ』(各430円)の2商品を同時に新発売します。



【じゃじゃ味噌チキンバーガー  
シャキシヤキねぎのせ】



【パリパリれんこんチキンバーガー  
甘辛だれ】

これまでモスバーガーでは、日本生まれのハンバーガーチェーンとして、“日本の各地域に根付いたおいしい食べ物を、ハンバーガーにしてお届けしたい”という想いのもと「ご当地メニュー」の開発に取り組んできました。昨年は、モスバーガーチェーンの加盟店スタッフから「地元の名物」をキーワードにアイデアを募集し、ご当地のからあげをモス流にアレンジした『中津からあげバーガー レモン添え』と『釧路ザンタレバーガー 甘酢たれ』の2商品を販売し、大変好評をいただきました。

今回は“選抜！直火焼チキン祭”をテーマに、全国のモスバーガー店舗から直火焼チキンを使った商品のアイデアを募集し、各地域の名物や特産品をモチーフにした229件のメニューが集まりました。その中から、盛岡三大麺の“じゃじゃ麺<sup>※</sup>”をイメージした、モスバーガー矢巾店(岩手県)考案『じゃじゃ味噌チキンバーガー シャキシヤキねぎのせ』と、れんこん畑にアイデアを得た、モスバーガー鳴門店(徳島県)考案『パリパリれんこんチキンバーガー 甘辛だれ』の商品化が実現しました。

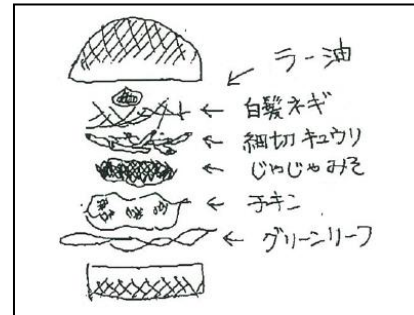
※「わんこそば」「冷麺」と並ぶ盛岡三大麺の一つで、うどん状の独特な麺に「じゃじゃ味噌」という濃厚な肉味噌、キュウリ、ねぎなどの薬味をのせ、お好みで酢やラー油などをからめて食べるご当地麺です。

●『じゃじゃ味噌チキンバーガー シャキシヤキねぎのせ』(430円)

盛岡三大麺の“じゃじゃ麺”に使われるじゃじゃ味噌をモス流にアレンジし、直火焼チキンに合わせた商品です。レタスの上に直火焼チキンと斜め切りにした長ねぎをのせ、たっぷりのじゃじゃ味噌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つけて、中はジューシーに仕上げています。モスオリジナルのじゃじゃ味噌ソースは豚ひき肉に、玉ねぎ、椎茸、ごぼう、人参など7種類の野菜に、甜麺醬やコチュジャン、黒酢で味付けをした、ごま油の風味豊かなピリ辛ソースです。長ねぎの食感と具材感のあるじゃじゃ味噌ソースがくせになるハンバーガーです。

～モスバーガー矢巾店からのコメント～

盛岡三大麺の中では「わんこそば」や「冷麺」ほど知名度が高くない“じゃじゃ麺”にもっとスポットを当てたくて考案しました。旨味と辛味の効いたじゃじゃ味噌とジューシーで皮がパリパリなチキンとのコラボをぜひ味わってください。



【応募時の原案】

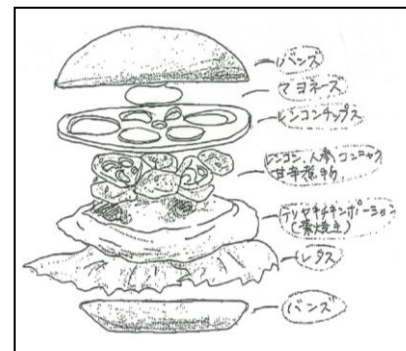
※実際の商品とは異なります。

●『パリパリれんこんチキンバーガー 甘辛だれ』(430円)

レタスの上に直火焼きチキンときんぴらをのせて、特製の和風甘辛だれをかけ、仕上げにパリパリに揚げたれんこんチップスをのせました。鶏もも肉(一枚肉)は、お店でじっくりと直火焼きし、皮はパリッと中はジューシーに焼き上げています。きんぴらは、ごぼうや人参、ぶなしめじなどの国産素材を使用し、甘辛だれとのバランスを考えて薄めのやさしい味付けにしました。和風甘辛だれは、濃口と薄口の2種類の醤油をブレンドし、清酒、本みりん、塩麴に国産ゆずの風味を加え、隠し味の粗挽き唐辛子とブラックペッパーが素材の味を引き立てています。れんこんチップスは、一枚ずつ丁寧にカットし薄衣をつけて揚げ、甘くパリパリとした食感が楽しめるようにしました。ジューシーなチキンに、風味豊かな甘辛だれとパリパリのれんこんが絶妙にマッチしたハンバーガーです。

～モスバーガー鳴門店からのコメント～

毎日の通勤時にれんこん畑の横を車で通っておりとても身近な存在だったため、メインの具材にできないかと思い考案しました。れんこんの食感とチキンの香ばしさをお楽しみください。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

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、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「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 : 『じゃじゃ味噌チキンバーガー シャキシヤキねぎのせ』(430円)  
『パリパリれんこんチキンバーガー 甘辛だれ』(430円)
- 販売期間 : 2016年9月13日(火)～2016年11月中旬 ※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://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。