

2017年1月17日

Ref. 17-0117-064

シンガポールの代表料理“チリクラブ”をモス流にアレンジ
「リッチ海老カツバーガー 蟹チリソース」
「モスライスバーガー海老カツ&蟹チリソース」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、2017年2月7日（火）～2017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、オリジナルの蟹チリソースを使った「リッチ海老カツバーガー 蟹チリソース」（430円）と「モスライスバーガー海老カツ&蟹チリソース」（460円）を期間限定で新発売します。また、レタスで具材をはさんだ「モスの菜摘リッチ海老カツ 蟹チリソース」（430円）もあわせて販売します。



【リッチ海老カツバーガー 蟹チリソース】



【モスライスバーガー海老カツ&蟹チリソース】



今回発売する「リッチ海老カツバーガー 蟹チリソース」「モスライスバーガー海老カツ&蟹チリソース」は、シンガポールの代表料理“チリクラブ”^{※1}をモス流にアレンジして、紅ずわい蟹の身を使用したリッチな味わいの蟹チリソースをかけたハンバーガーです。蟹チリソースは、甘辛くクセになるエスニックな味わいで、プリプリとした海老の甘みを引き立てます。また、“モスの菜摘”^{※2}シリーズとして「モスの菜摘リッチ海老カツ 蟹チリソース」もご用意しました。

※1 蟹を香りのよいチリソースで炒めて作る、シンガポールを代表する料理のひとつです。

※2 バンズ（パン）の代わりにレタス（約40～50g）で具材をはさんだ商品で、サラダ感覚でお楽しみいただけます。

●「リッチ海老カツバーガー 蟹チリソース」(430 円)

グリーンリーフの上に、海老のむき身をふんだんに使用した海老カツと、細切りレタスを重ね、蟹チリソースをたっぷりとかけて、バンズではさみました。シンガポールの代表料理“チリクラブ”をモス流にアレンジした蟹チリソースは、紅ずわい蟹の身、生姜、ニンニク、魚醤と、食感のアクセントにローストしたアーモンドを加え、蟹のうまみとスイートチリソースの甘辛さが特徴です。日本人の好みにもあうように、旨みのある魚醤を使用し、玉子そぼろを入れてまろやかな味わいに仕上げました。甘辛くクセになるエスニックなソースが、プリプリとした海老カツの甘みを引き立てる、おすすめの手ハンバーガーです。

●「モスライスバーガー海老カツ&蟹チリソース」(460 円)

グリーンリーフの上に、サクサクの海老カツと細切りレタスを重ね、エスニック風味の甘辛い蟹チリソースをかけ、ライスプレートではさみました。ハンバーガーと同じ具材の野菜と蟹チリソースは、ライスとの相性を考えて量を調節し、バランスよく仕上げられています。

●「モスの菜摘リッチ海老カツ 蟹チリソース」(430 円)

グリーンリーフの上に、サクサクの海老カツと細切りレタスを重ね、甘辛い蟹チリソースをかけ、たっぷりのレタスではさみました。サクサクの海老カツと、味わい深い蟹チリソースを、シャキシャキのレタスでさっぱりとお楽しみいただけます。



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： 「リッチ海老カツバーガー 蟹チリソース」(430 円)
「モスライスバーガー海老カツ&蟹チリソース」(460 円)
「モスの菜摘リッチ海老カツ 蟹チリソース」(430 円)
- 販売期間： 2017年2月7日(火)～2017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://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格はすべて税込です。