

「有吉弘行のダレトク!？」人気企画“没メニューレストラン”に登場 「にくにくにくバーガー」発売

～6月21日（水）から全国のモスバーガー店舗で期間限定販売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2017年6月21日（水）～2017年6月27日（火）まで「にくにくにくバーガー」※1（850円）を、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて発売します。

※1「にくにくにくバーガー」は、AM10:30以降の時間限定、店内飲食限定商品です。

この商品は、6月20日（火）に放送された、関西テレビ・フジテレビ系列のバラエティー番組「有吉弘行のダレトク!？」（関西テレビ放送制作）の人気企画「没メニューレストラン」第3弾に登場した商品です。「没メニューレストラン」では、新商品を開発する中でワケあって日の目を見ることがなかった商品、“没メニュー”を紹介し、有吉弘行さんとゲストが試食して最も評価が高かった商品を、実際に店舗で販売しています。今回、モスバーガーの“没メニュー”6商品を、有吉弘行さんのほか、ゲストである博多大吉さん、山崎弘也さん、滝沢秀明さん、泉里香さん、藤田ニコルさんに試食していただき、「にくにくにくバーガー」の発売が決定しました。

今回販売する「にくにくにくバーガー」は、糖質制限を意識した商品で、人気の「モスライスバーガー焼肉」のライス部分をパティに変え、さらにテリヤキチキンとレタスを挟んだボリュームのあるハンバーガーです。番組内でのスタジオ試食では、意外にも女性ゲストからの評価が高かったこともあり、販売商品として選ばれました。

●「にくにくにくバーガー」（850円）※期間限定・店内飲食専用

モスオリジナルの焼肉だれに漬け込んで焼き上げた牛バラ肉と、直火焼チキンにグリーンリーフやレタスをあわせ、バンズ（パン）の代わりにパティ（お肉）で挟みました。塩などでシンプルに下味をつけた鶏もも肉（一枚肉）は、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。焼肉、直火焼チキンにパティと、お肉づくしのボリューム満点のハンバーガーです。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「にくにくにくバーガー」（850円）
* AM10:30からの時間限定・店内飲食専用商品
- 販売期間 : 2017年6月21日（水）～6月27日（火）* 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）

<この件に関するお問い合わせ先>

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
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※ 本資料中の価格はすべて税込です。