

“夏だけのモスバーガー” スパイス香る特製カレーソース  
「アジアンカレーモスバーガー」新登場  
～7月11日（火）から全国のモスバーガーで期間限定発売～

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7月11日（火）～2017年9月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、香辛料をきかせたエスニックな味わいの「アジアンカレーモスバーガー」（390円）を新発売します。看板商品「モスバーガー」のバリエーション商品として、夏の期間だけお楽しみいただけます。

2015年からモスバーガーでは、看板商品の「モスバーガー」を“夏だけのモスバーガー”と題し、「ミートソースが別のソースに変わったら？」をテーマに商品開発を行っています。今年の夏は、インドネシアの代表的な料理である「ルンダンカレー」をイメージした、東南アジア風のカレーソースです。「ルンダンカレー」は、主に祭事やお客さまのおもてなし料理として作られるといわれ、数種類の香辛料やココナッツミルクに、インドネシア料理によく用いられるサンバル（唐辛子ペースト）などを使用した郷土料理です。インドネシアのおもてなし料理を、日本でも手軽に楽しんでいただけるようモスらしさを加え「アジアンカレーモスバーガー」として販売します。

●「アジアンカレーモスバーガー」（390円）

ジューシーなパティ（肉）の上に、マスタードとマヨネーズタイプをぬり、オニオンのみじん切り、オリジナルカレーソース、輪切りのトマトを重ねました。モスオリジナルのカレーソースは、じっくりと炒めたんにく、生姜、牛肉、玉ねぎに、チキンやビーフの旨みやココナッツミルクに、インドネシア料理によく使用される調味料であるサンバル（唐辛子ペースト）をはじめ、シナモンやクローブなど11種のスパイスを加え、香り豊かでコクのあるまろやかな味わいに仕上げました。本格的な味わいを追及しながらも、隠し味に味噌を加えることで、日本人にも馴染みやすい味のカレーに仕上げました。

※スライスチーズやハラペーニョなどをトッピングした商品や、パティを2枚にした商品もあります。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「アジアンカレーモスバーガー」（390円）
- 販売期間：2017年7月11日（火）～2017年9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）

<報道関係者からのお問い合わせ先>

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

※本資料中の価格は全て税込です。