

“揚げ物”をテーマに全国のスタッフが新商品を考案
「ご当地創作バーガー決戦」開催
～1,122件の応募の中から4種類のバーガーを商品化～

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、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、店舗スタッフが考案したハンバーガーを販売する「ご当地創作バーガー決戦」を開催します。第1弾として2017年9月12日（火）に、「北見しょうゆタレとんかつバーガー 北海道産ポーク使用」（430円）と「名古屋海老フライバーガー レモンタルタル」（450円）を発売します。第2弾では2017年10月17日（火）に、「秩父わらじカツバーガー 深谷ねぎ味噌ソース」（430円）と「長崎トルコライス風バーガー」（450円）を発売します。

＜第1弾：2017年9月12日（火）～10月中旬＞



【北見しょうゆタレとんかつバーガー
北海道産ポーク使用】



【名古屋海老フライバーガー レモンタルタル】

＜第2弾：2017年10月17日（火）～11月中旬＞



【秩父わらじカツバーガー 深谷ねぎ味噌ソース】



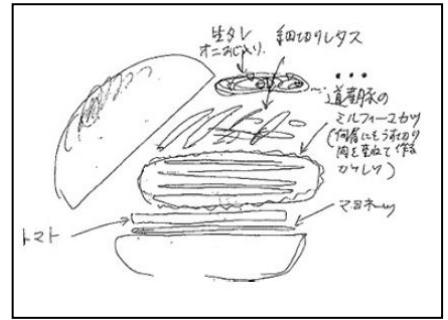
【長崎トルコライス風バーガー】

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。2015年より、店舗スタッフから「地元の名物」をキーワードにアイデアを募集し、商品化するキャンペーンを行っており、今年で3回目となります。今回は“揚げ物”をテーマに全国からアイデアを募集し、1,122件と昨年の約5倍の応募がありました。その中から、北海道、愛知県、埼玉県、長崎県の4アイデアの商品化が実現しました。

【第1弾】2017年9月12日（火）～10月中旬

●「北見しょうゆタレとんかつバーガー 北海道産ポーク使用」（430円）

北海道北見市の多くの焼肉店で手作りされている“生まれ”をモス流にアレンジしたしょうゆタレと、北海道産の豚もも肉を使ったとんかつをあわせた商品です。グリーンリーフの上に、サクサクに揚げたとんかつ、輪切りトマトと細切りレタスをのせて、特製のしょうゆタレをかけました。しょうゆタレは、リンゴ果汁と濃縮オレンジ果汁を加えたフルーティーな味わいで、長ねぎのみじん切りや煎りごまがアクセントとなり、生姜の香りが素材を引き立てます。みずみずしいトマトやレタス、食べ応えのあるとんかつに、しょうゆタレの甘みがよくあうご当地バーガーです。



【応募時の原案】

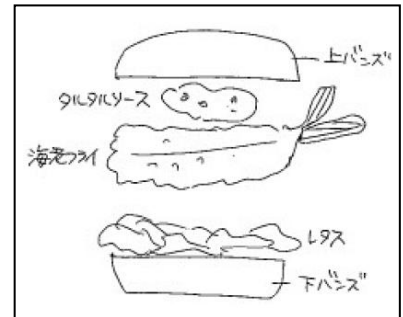
※実際の商品とは異なります。

～考案店舗からのコメント～ *モスバーガー北見店（北海道）

愛する故郷“北見”を全国に広めたいと願い、考えたハンバーガーです。地元では毎年『北見厳寒焼肉祭り』が行われるほど、焼肉文化が定着しています。その北見焼肉の特徴の一つが、多くのお店でそれぞれに手作りされている自慢の“生まれ”です。今回はそのタレをアレンジしていただきました。全国の皆さまだけでなく海外の方、そして地元の皆さまにも楽しんでいただきたいです。

●「名古屋海老フライバーガー レモンタルタル」（450円）

名古屋名物の海老フライをバンズにはさんだ商品です。レタスの上に、カリッと揚げた海老フライを2本のせ、濃厚なカツソースとモスオリジナルのレモンタルタルソースをかけました。海老フライには、大ぶりで甘みの強いバナメイ海老を使用し、海老本来の味や食感をお楽しみいただけます。レモンタルタルソースは、玉ねぎ、卵、ピクルスなどのみじん切りをマヨネーズで和えたシンプルな味わいに、濃縮レモン果汁などを加えてさっぱりと仕上げました。さわやかなレモンタルタルソースが、海老フライの甘みを引き立てるハンバーガーです。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

*名古屋海老フライバーガーに使用している海老はベトナム産です。

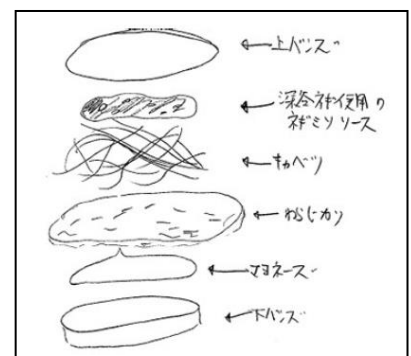
～考案店舗からのコメント～ *モスバーガー稲沢アクロスプラザ店（愛知県）

名古屋の有名なものは…と考えていたら「海老フライ」が思い浮かびました。選ばれたのを聞いて万歳をして喜びました。完成した商品を試食しましたが、ぷりぷりとした海老が2本と食べごたえがあり、ソースにも揚げ物がさっぱりと食べられるようレモンが加えてあり、とてもおいしかったです。お子さまからご年配の方まで、皆さまにおいしく召し上がっていただきたいと思います。

【第2弾】2017年10月17日（火）～11月中旬

●「秩父わらじカツバーガー 深谷ねぎ味噌ソース」（430円）

埼玉県秩父市のご当地グルメである「わらじカツ丼^{※1}」をモチーフにした商品です。グリーンリーフの上に、バンズからはみ出るほど大きなわらじカツ（豚ロース肉）と、キャベツの千切りをのせ、特製のねぎ味噌ソースをかけました。ねぎ味噌ソースには、ごま油、にんにく、生姜、りんご酢を加えることですっきりとさせ、唐辛子で香りづけをし、クセになる味わいに仕上げました。ソースは埼玉県内の工場に製造しており、地元食材として秩父産の味噌と埼玉県深谷市の名産品「深谷ねぎ」を使用しています。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

※1 秘伝のたれで味付けしたわらじのようなカツを2枚のせたカツ丼のことです。

*秩父わらじカツバーガーに使用しているカツの原産地情報はモスバーガー公式サイトをご覧ください。

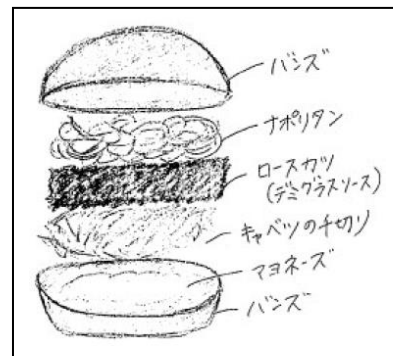
～考案店舗からのコメント～ *モスバーガー大宮ステラタウン店（埼玉県）

絶対に埼玉県のハンバーガーで全国を盛り上げたい、「この熱い思いはバンズには収まり切らない」という気持ちを込めて、秩父市の名物「わらじカツ」がバンズからはみ出した商品を考案しました。また、甘みのある「深谷ねぎ」を使用することで味噌の風味が引き立てられ、おいしいねぎ味噌ソースができると思いました。

●「長崎トルコライス風バーガー」（450円）

長崎の名物グルメ「トルコライス※2」をハンバーガーで再現しました。グリーンリーフとキャベツの千切りの上に、サクサクに揚げたロースカツ、濃厚なデミグラスソース、トマトケチャップで味付けしたナポリタンスパゲッティを重ねました。デミグラスソースには、ウスターソースをあわせ、赤ワイン、りんご酢、粒マスタードなどを加えて、旨みのある濃厚なソースに仕上げています。さまざまな味を同時に楽しめる、ボリューム満点のハンバーガーです。

※2 デミグラスソースをかけたとんかつ、ピラフ、スパゲッティなどをワンプレートに盛りつけたメニューです。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

～考案店舗からのコメント～ *モスバーガー島原店（長崎県）

実際の「トルコライス」には、ピラフも入っているのですが、今回はバンズがあるので、トルコライス“風”としました。ほとんど原案通りに開発していただいております。ボリュームたっぷりなのでがっつり食べたい若い男性や、お子さまにも好まれる味だと思うので、さまざまな方に食べていただきたいです。

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の一貫して取り組んでいます。当社はおかげさまで、今年で創業45周年を迎えました。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。

<商品概要>

■商品名・価格 : 【第1弾】2017年9月12日（火）～2017年10月中旬 *期間限定
「北見しょうゆタレとんかつバーガー 北海道産ポーク使用」（430円）
「名古屋海老フライバーガー レモンタルタル」（450円）

【第2弾】2017年10月17日（火）～2017年11月中旬 *期間限定
「秩父わらじカツバーガー 深谷ねぎ味噌ソース」（430円）
「長崎トルコライス風バーガー」（450円）

■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。