

2018年3月6日
Ref. 18-0306-090

八丁味噌を使用した名古屋のご当地グルメを商品化 「みそカツバーガー」 「みそカツライスバーガー」

～3月27日（火）から愛知、岐阜、三重の3県で期間限定販売～

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、2018年3月27日（火）～4月下旬まで、中京エリア（愛知県、岐阜県、三重県）のモスバーガー119店舗にて、「みそカツバーガー 八丁味噌使用」（380円）と「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」（410円）を地域・期間限定で販売します。

今回発売する2商品は、名古屋名物の“味噌カツ”をイメージしたご当地バーガーです。味の決め手となる味噌カツソースには、愛知県の特産品である八丁味噌を使用し、本場の味を追求しました。お好みで別添えのパックのからしをつけてお楽しみいただけます。過去には中京エリア限定で1999年に「味噌カツバーガー」、2004～2010年に「モスライスバーガー味噌カツ」を販売し、地域の皆さまにご好評をいただきました。今回約8年ぶりにリニューアルして復活販売します。今後も地元のお客さまの声を大切にし、ご当地の特色を生かした魅力ある商品を提供してまいります。

●「みそカツバーガー 八丁味噌使用」（380円）

北海道産の豚もも肉を使用したサクサクのとんかつに、モスオリジナルの味噌カツソースをからめて、名古屋名物の“味噌カツ”を表現したハンバーガーです。グリーンリーフの上に、味噌カツとキャベツの千切りをのせて、バンズで挟みました。味噌カツソースは、旨みが強く、ほどよい酸味と独特の風味が特長の八丁味噌をベースに、醤油と砂糖で味を調えました。ジューシーなとんかつに深みのある八丁味噌の味わいがマッチしたご当地バーガーです。



●「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」（410円）

味噌カツにキャベツの千切りをたっぷりとのせ、ライスプレートで挟みました。味噌カツとふっくらとしたお米がよくあう、味噌カツ丼のようなおいしさの商品です。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「みそカツバーガー 八丁味噌使用」（380円）
「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」（410円）
- 販売日時 : 2018年3月27日（火）～4月下旬
- 販売店舗 : 中京エリアのモスバーガー119店舗
愛知県 82店舗（全88店 大学店、競馬場店など6店舗を除く）、
岐阜県 全20店舗、三重県 17店舗（全18店 熊野店を除く）

<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

※ 本資料中の価格はすべて税込です。