

2018年4月23日
Ref. 18-0423-005

今年はバンズの代わりにレタスで挟んだモスの菜摘も登場！

「2018年淡路島産たまねぎ祭り」

～5月15日（火）から兵庫県、中国・四国地域限定で開催～

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5月15日（火）から、兵庫県、中国・四国地域のモスバーガー157店舗（阪神競馬場店除く全店）にて、モスの協力農家※1の畑で栽培された、淡路島産の新たまねぎ※2を使用した、地域・数量限定ハンバーガーを販売する「2018年淡路島産たまねぎ祭り」を開催します（なくなり次第終了）。

※1 当社が独自に関係構築した全国約2,900軒（2018年度）の協力農家により、できるだけ農薬や化学肥料に頼らない方法で栽培された野菜のことで。

※2 天候や調達都合により、別の品種に切り替わる場合もあります。

「2018年淡路島産たまねぎ祭り」では、2016年から毎年期間限定で販売し好評だった「淡路島のこだわり農家さんがつくったたまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」（370円）「淡路島のこだわり農家さんがつくったたまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て チーズ入り」（400円）と、今回新たに「モスの菜摘 ソイたまねぎバーガー 淡路島のこだわり農家さんがつくったたまねぎ使用」（370円）も加えて地域・数量限定で発売します。

※3 今回のモスの菜摘はソイパティのみで、パティ（お肉）での販売はありません。ソイパティは大豆由来の植物性たんぱくを使用し、たまねぎ、セロリ、マッシュルーム、レンズ豆、ひよこ豆などを混ぜ合わせ、お肉同様の食感を再現しています。

また、キャンペーンの開催に先立ち、4月25日（水）には、店長やスタッフが淡路島のモスの協力農家である「きたあま愛農会」の農場で収穫体験と野菜の勉強会を行います。収穫体験では、店舗で使用している野菜がどのように栽培され、収穫しているのかを実際に体験し、採れたて野菜の価値を五感で感じ、生産者の方と情報交換しながら交流を深めます。



【淡路島のこだわり農家さんがつくった
たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て】



【モスの菜摘 ソイたまねぎバーガー
淡路島のこだわり農家さんがつくったたまねぎ使用】



【淡路島産たまねぎ祭り ポスターイメージ】

●「淡路島のこだわり農家さんがつくった **たまねぎバーガー** 和風しょうゆ仕立て」(370円)

淡路島産のたまねぎの中でも、特に甘みが強く、みずみずしくてやわらかい、生食にも適した『新たまねぎ』を生でたっぷりを使用したハンバーガーです。グリーンリーフとジューシーなパティ(肉)の上に、オリジナルのたまねぎバーガー用ソース、輪切りにスライスした淡路島産新たまねぎをたっぷりとのせ、その上からまた、たまねぎバーガー用ソースをかけ最後に、かれ節※4を原料として使用したかつお節をトッピングしました。オリジナルのたまねぎバーガー用ソースは、醤油をベースに濃縮クランベリー果汁を加え、爽やかな和風ソースに仕上げました。

※4「かれ節」…かつお節の製造過程において「かつお節菌(麹菌の一種)」というカビをつける作業をしたものを枯れ節と呼びます。

●「淡路島のこだわり農家さんがつくった **たまねぎバーガー** 和風しょうゆ仕立て チーズ入り」(400円)

「たまねぎバーガー」にスライスチーズを加えた、マイルドな味わいのハンバーガーです。

●「モスの菜摘 **ソイたまねぎバーガー** 淡路島のこだわり農家さんがつくったたまねぎ使用」(370円)

「たまねぎバーガー」のバンズ部分をレタスに変え、お肉のパティの代わりに大豆由来の植物性たんぱくを使用した“ソイパティ”にして仕上げたサラダ感覚のバーガーです。

また、モスの菜摘の中でも最もカロリーを控えた商品です。

＜「2018年淡路島産たまねぎ祭り」実施概要＞

■実施日 : 2018年5月15日(火)～ *数量限定により、なくなり次第終了

■実施店舗 : 兵庫県 40店舗、中国・四国地域 117店舗の
モスバーガー157店舗(阪神競馬場店を除く全店)

*2018年3月末店舗数は、兵庫県 41店舗、中国・四国地域 117店舗です。

■内容 :

●淡路島産の新たまねぎを使用した地域・期間限定商品を販売

「淡路島のこだわり農家さんがつくった **たまねぎバーガー** 和風しょうゆ仕立て」(370円)

「淡路島のこだわり農家さんがつくった **たまねぎバーガー** 和風しょうゆ仕立て **チーズ入り**」(400円)

「モスの菜摘 **ソイたまねぎバーガー** 淡路島のこだわり農家さんがつくったたまねぎ使用」(370円)

*モスの菜摘はソイパティのみで、パティ(お肉)での販売はありません。

*天候や調達の都合により、別の品種に切り替わる場合もあります。

＜**店長やスタッフによるたまねぎの収穫体験&野菜勉強会概要**＞

■実施日 : 2018年4月25日(水) 9:50集合 10:00～ 収穫予定

■収穫場所 : 南淡路市「きたあま愛農会」

■参加者 : 兵庫県の店長を中心としたスタッフ約20名(予定)

なお、天候不順により延期となる場合がございます。

4月25日(水)の収穫体験へのご取材など、詳しくは以下までお問い合わせください。

＜**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。