

2018年5月9日

Ref. 18-0509-007

日本食である丼ものの定番“天丼”をモチーフに
「モスライスバーガー海老の天ぷら」
「モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ」
～5月24日（木）から期間限定で販売～

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5月24日（木）～7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「モスライスバーガー海老の天ぷら」（450円）と「モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ」（480円）を期間限定で新発売します。



【モスライスバーガー海老の天ぷら】



【モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ】

“ライスバーガー”は、1987年に国産米の消費拡大を目指してモスバーガーが開発しました。バンズ（パン）の代わりに、ご飯を焼き固めたライスプレートで具材を挟んだ“お米のバーガー”です。今回、屋台で手軽に食べられるファストフードとして江戸時代に誕生した人気メニューである“天丼”をモチーフにした「モスライスバーガー海老の天ぷら」と「モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ」を期間限定で発売します。日本生まれのチェーンとして、日本の食文化を大切にしてきたモスバーガーならではの商品です。

海老の天ぷらには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。また衣に花を咲かせるように工場で1本1本手作業で揚げており、天つゆ風タレに漬けた後も、サクサクとした食感が残るように仕上げています。「モスライスバーガー海老の天ぷら」は、その海老の天ぷらを贅沢に2本使用し、「モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ」は、海鮮かきあげに海老の天ぷら1本を加えた、食べごたえのある一品です。ゆず風味の天つゆ風タレにより、さっぱりと飽きることなくお召し上がりいただけます。

●「モスライスバーガー海老の天ぷら」(450円)

有明産海苔の上に、ゆず風味の天つゆ風タレに漬けた海老の天ぷらを2本と、素揚げしたインゲンをのせて、ライスプレート(お米)で挟みました。天つゆ風タレは、静岡県焼津産の荒節を原料として使用したかつお節粉と北海道日高産昆布のエキスをベースに、醤油を加えた、深みのある味わいに仕立てています。また、天ぷらをさっぱりと召し上がっていただくため、ゆずの風味をプラスしました。口いっぱい広がる爽やかなゆずの香りと、贅沢に使用した2本の海老のボリューム感が魅力のライスバーガーです。

●「モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ」(480円)

有明産海苔の上に、ゆず風味の天つゆ風タレをかけた海鮮かきあげと海老の天ぷら(1本)をのせて、ライスプレート(お米)で挟みました。海鮮かきあげは、いか、海老、玉ねぎ、人参、枝豆を薄衣で包み、サクサクとした食感とそれぞれの素材の味わいが楽しめます。商品名の通り、「モスライスバーガー海老の天ぷら」よりもさらにボリュームがあり、爽やかなゆずの香りが天ぷら特有の重たさを感じさせない商品に仕上げています。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切に商品に「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。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 : 「モスライスバーガー海老の天ぷら」(450円)
「モスライスバーガーよくばり天 海老とかきあげ」(480円)
- 販売日時 : 2018年5月24日(木)~7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

※ 本資料中の価格はすべて税込です。