

“地元の名物”をキーワードに全国のスタッフからアイデアを募集
「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」
「静岡・駿河湾水揚げ 桜えびコロッケバーガー」
 ～応募総数 2,651 件から 2 種類を商品化～

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、2018年9月13日（木）～11月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、モスバーガー兵庫支部考案「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」（410円）と、モスバーガー静岡支部考案「静岡・駿河湾水揚げ 桜えびコロッケバーガー」（430円）を期間限定で新発売します。

加古川市
も応援！



静岡市・焼津市
も応援！



【兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー】

【静岡・駿河湾水揚げ 桜えびコロッケバーガー】

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4回目となります。

今回は「バンズを使用した商品」を条件として、全国のスタッフからアイデアを募集しました。昨年の倍以上となる2,651件もの応募の中から、兵庫県加古川市のご当地グルメ“かつめし※1”をイメージした「デミグラ牛カツバーガー」と、静岡県の地域ブランド食材である駿河湾で水揚げされた“桜えび”を使用した「桜えびコロッケバーガー」の商品化が実現しました。

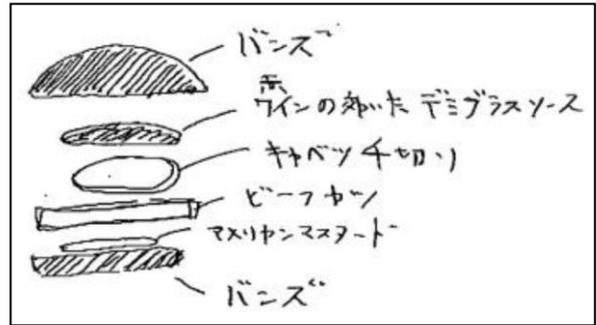
※1 洋皿に盛ったご飯の上に牛カツをのせて、デミグラス系のソースをかけ、茹でたキャベツを添えた、兵庫県加古川市で親しまれているソウルフードです。



【ポスターデザイン】

●「兵庫・加古川 デミグラス牛カツバーガー」(410円)

牛カツ(もも肉※2)に、キャベツの千切りをたっぷりとのせ、地元で親しまれている濃厚なデミグラスソースをかけ、味のアクセントとしてアメリカンマスタードをトッピングしました。ソースは、デミグラスソース、トマトケチャップ、濃厚ソース、ウスターソース、中濃ソースの5つをベースとした奥行きのある味わいに、フルーツチャツネ※3 やりんごペーストでフルーティー感をプラスしています。また、日本人にも馴染みやすいソースにするため、隠し味として濃口醤油や赤ワインを加えてさらに深みを出し、モスオリジナルのデミグラスソースに仕上げました。食べ応えのある牛カツと、濃厚なデミグラスソースが絶妙にマッチした商品です。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

※2 脂が少なく赤身の多い部位をあわせた成型肉を使用しています。

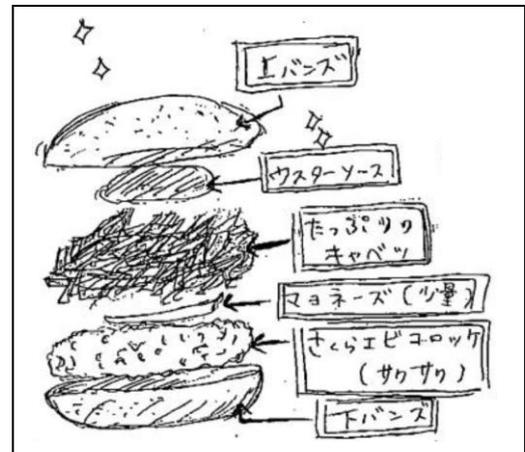
※3 野菜や果物に香辛料を加えて煮込んだペースト状の調味料のことです。

～商品を考案した「モスバーガー兵庫支部」からのコメント～

小さな頃から当たり前のように食べていた「加古川かつめし」が、全国的にはあまり知られていなかったこともあり、このおいしさを多くの方に広めたいとの思いで、アイデアを応募しました。牛カツがやわらかく、オリジナルのデミグラスソースと抜群の相性です。ぜひ全国の方に楽しんでいただきたいと思います。

●「静岡・駿河湾水揚げ 桜えびコロッケバーガー」(430円)

静岡県駿河湾の由比港・大井川港のみで水揚げされる“桜えび”をコロッケに使用したご当地バーガーです。レタスの上に、桜えびを混ぜ込んだサクサクとしたコロッケに、キャベツの千切りをのせ、えびクリーミーソースをかけました。桜えびは、日本では駿河湾でしか水揚げされず、漁期も春(3～6月初旬)と秋(10～12月下旬)の年2回だけの、希少な食材です。今回はその桜えびを、生の状態からボイルしてじゃがいもや玉ねぎに混ぜ込み、コロッケに仕立てています。えびクリーミーソースは、クリームソースをベースとして、桜えび※4の旨みをプラスして味に奥行きを出しました。桜えびの上品な香りと風味を存分に楽しめる商品です。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

※4 えびクリーミーソースに使用している桜えびは台湾産です。

～商品を考案した「モスバーガー静岡支部」からのコメント～

桜えびの漁が始まると、家庭でも季節を感じながらよく食べています。静岡といえばやっぱり桜えびなので、地元の食材で勝負しようと商品を考えました。桜えびはかき揚げのイメージがありますが、バンズにも合うようにサクサクのコロッケをメインにアイデアの原案を応募しました。小さなお子さまからご年配の方まで幅広い方々に食べていただきたいです。

<ご参考>

今回の商品発売にあたり、“かつめし”が生まれた兵庫県加古川市と、“桜えび”が水揚げされる静岡県静岡市と焼津市からも応援をいただいています。「客席用リーフレット」にも、ご当地グルメや地域ブランド食材についてご紹介をし、観光情報なども掲載しています。



加古川市も応援！
期間限定

兵庫・加古川
デミグラ牛カツバーガー

70年の歴史を持つ、ソウルフード



牛カツバーガーのルーツ・かつめしは、加古川の飲食店やご家庭で親しまれるソウルフード。ご飯に乗せた牛カツにデミグラス系ソースをかけて茹でキャベツを添えます。洋皿にお箸で食べるのがご当地流。そんなかつめしを、千切りキャベツとマスタードでアレンジして、バーガー仕立てに。



静岡市・焼津市も応援！
期間限定

静岡・駿河湾水揚げ
桜えびコロッケバーガー

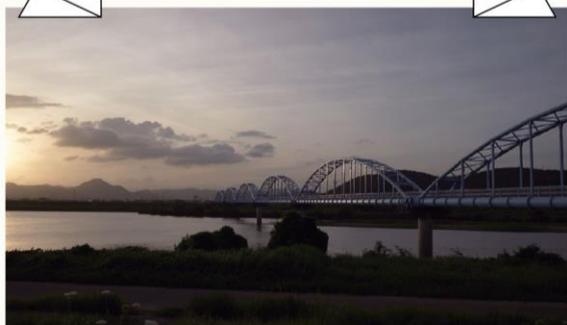
100% 駿河湾産の桜えびをコロッケに！



小さな身に旨みがたっぷり詰まった桜えび、いま日本で水揚げされるのは駿河湾だけ。しかも漁期は春(3~6月初旬)と秋(10~12月下旬)の年2回。そんな貴重な桜えびをコロッケにして、えびのクリーミーソース*をかけた。桜えびとソースの旨味が響き合います。

*ソースに使用している桜えびは台湾産です。

自然も歴史も楽しめる加古川！



美しいアーチ型の水管橋付近は「加古川まつり花火大会」の打ち上げが行われる場所。播磨灘から北へ22.5kmにおよぶサイクリングコース「加古川右岸自転車道」は平坦で舗装もよく快適！高御位山は播磨富士とも呼ばれ、元旦は初日の出を見る人で大いに賑わいます。実は名所旧跡も多く、日回御殿は「播磨国風土記」にも登場する宮内庁治定の陵墓です。



※写真はイメージです。

発案店舗
明石二見店、カインズホーム深江浜店、
グリーンブラザベふ店



新鮮な海の幸、だけじゃない駿河湾！



駿河湾は湾のどこからでも富士山を望むことができます。水深2500mと日本一深いため、深海魚が見られるダイビングスポットとしても人気です。焼津市の山間部にある花沢街道は、石垣と板張りの建物が自然に溶け込んだ美しい景観で、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されています。焼津港に近い高草山の笛吹段公園は地元で知られる絶景スポットとして人気です。



※写真はイメージです。

発案店舗
水守店、大井川店、
清水エンチョー店、磐田店



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「デミグラ牛カツバーガー」 (410円)
「桜えびコロッケバーガー」 (430円)
- 販売期間 : 2018年9月13日(木) ~ 11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
https://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。