

加古川市のご当地グルメ“かつめし”をライスバーガーで再現 「兵庫・加古川 モスライスバーガー かつめし」 関西エリア限定で新発売！

～「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」も復活販売～

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12月27日（木）～2019年2月上旬まで、関西エリア※1のモスバーガー165店舗にて、「兵庫・加古川 モスライスバーガー かつめし」（440円）を期間限定で新発売します。同時に、今年9月から期間限定で全国販売していた「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」（410円）も復活販売します。

※1 兵庫県・大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県（特殊店などを除く）、三重県（熊野店のみ）

モスバーガーでは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います（毎年秋ごろに実施）。その第4弾として今年9月から、兵庫県加古川市のご当地グルメ“かつめし※2”をイメージした「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」を全国販売し、大変ご好評いただきました。

※2 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、加古川市で親しまれているソウルフードです。



【兵庫・加古川 モスライスバーガー かつめし】

今回、お客さまより「“かつめし”をライスバーガーで再現してほしい」との声をいただいたほか、加古川市の岡田市長からも強いご要望を頂戴したことを受けて「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」のライスバーガーバージョンである「兵庫・加古川 モスライスバーガー かつめし」を、関西エリア限定で商品化する運びとなりました。同時に、食べ比べも楽しんでいただけるように「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」も復活販売します。

～加古川市長 岡田康裕氏より～

「今度はライスバーガーでも！」とダメ元でお願いしたことが現実となり感激しています。バンズでの「かつめし」感にも満足でしたが、今回の商品名を含めての“完全再現”は市民の悲願（笑）でもあり、ワクワクしています。バーガーを召し上がった後は、本場のかつめしを味わいに、ぜひ加古川市へお越しください。

●「兵庫・加古川 モスライスバーガー かつめし」(440円)

牛カツ(もも肉※3)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て、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、ライスプレート(お米)で挟みました。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※4やりんごペーストを加えて、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。サクサクとした牛カツに、お米にもぴったりの濃厚なデミグラスソースが絶妙にマッチした商品です。

※3 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。

※4 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。

<同時発売>

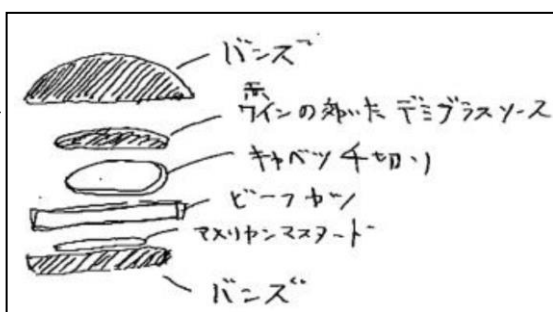
●「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」(410円)

加古川市のご当地グルメ“かつめし”をハンバーガーで再現しました。牛カツに千切りキャベツをたっぷりとのせて、モスオリジナルのデミグラスソースをかけ、味のアクセントにアメリカンマスタードをトッピングし、バンズ(パン)で具材を挟みました。サクサクに揚げた牛カツと濃厚なソースが魅力の食べ応えのあるハンバーガーです。



～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想いで、アイデアを応募しました。当初「バンズを使用した商品」が応募の条件だったため、ライスバーガーバージョンとしての販売はなかったのですが、今回商品化が実現して嬉しく思っています。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なので、この機会にぜひ食べ比べてほしいです。



【応募時の原案】

※実際の商品とは異なります。

<商品概要>

■商品名・価格 : 「兵庫・加古川 モスライスバーガー かつめし」(440円)

「兵庫・加古川 デミグラ牛カツバーガー」(410円)

■販売期間 : 2018年12月27日(木)～2019年2月上旬 *期間限定

■販売店舗 : 関西エリアのモスバーガー 165店舗

兵庫40店(全41店)、大阪75店(全83店)、京都16店(全18店)、滋賀全13店、奈良全12店、和歌山全8店、三重1店(熊野店のみ:全18店)(2018年11月末時点)

<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。