

2019年1月24日

Ref. 19-0124-073

これまでにない“しびれる”辛さのモスバーガー 「^{マ-ラー}麻辣モスバーガー ^{ホアジャオ}しびれる花椒ソース使用」新発売

～2月7日（木）から全国で期間限定販売～

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、2019年2月7日（木）～3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「^{マ-ラー}麻辣モスバーガー ^{ホアジャオ}しびれる花椒ソース使用」（400円）を期間限定で新発売します。

「^{マ-ラー}麻辣モスバーガー ^{ホアジャオ}しびれる花椒ソース使用」は、看板商品の「モスバーガー」をアレンジし、特製の花椒^{※1}ソースを加えた、これまでにないような“しびれる”辛さのハンバーガーです。“麻辣”とは中国語で“麻”が「舌がしびれる」、「辣」は「舌がヒリヒリする」を意味しています。花椒ソースには、香りが強い「中国山椒（花椒）」としびれが強い「赤山椒」の2種類の花椒を使用し、本格派の味わいに仕上げました。トマトの酸味とミートソースの旨味を活かしつつ、花椒のしびれる辛さをプラスした、新感覚のモスバーガーです。

※1 花椒とは、中国原産の山椒で、しびれるような辛さが特徴の香辛料のことです。

また、新商品のしびれる辛さをより楽しんでいただくために、花椒ソースを自由に追いがけできるよう、「^{マ-ラー}追い麻辣ソース」（90円）を5店舗限定^{※2}で販売します。これによりさらなる刺激を求めるお客さまが、ご自身でソースの量をプラスしながらカスタマイズすることができます。

※2 大崎店、秋葉原末広町店、六本木店、関内店、四条河原町店

●「^{マ-ラー}麻辣モスバーガー ^{ホアジャオ}しびれる花椒ソース使用」（400円）

パティ（肉）に、アメリカンマスタード、マヨネーズタイプ、みじん切りのオニオンを重ね、ミートソースと花椒ソースをかけ、輪切りのトマトをのせてバンズで挟みました。花椒ソースは、ミートソースに合うよう、オイスターソースをベースに、唐辛子や豆板醤の“辛さ”、香りが強い「中国山椒（花椒）」としびれの強い「赤山椒」の2種類を使用して“しびれ”をプラスしました。さらに隠し味として、白味噌の深みとコク、黒胡椒を加えることでキレのある味わいに仕立てています。食べた瞬間に広がる、しびれる花椒の辛さが、ミートソースの旨みを引き立てる、クセになる味わいのハンバーガーです。

※3 スライスチーズをトッピングした「麻辣モスチーズバーガー」（430円）やパティを2枚にした「ダブル麻辣モスバーガー」（520円）、「ダブル麻辣モスチーズバーガー」（550円）もごさいます。



<商品概要>

- 商品名・価格：「^{マ-ラー}麻辣モスバーガー ^{ホアジャオ}しびれる花椒ソース使用」（400円）
- 販売期間：2019年2月7日（木）～3月下旬 *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。