

2019年2月13日

Ref. 19-0213-078

## “しびれの限界” 企画を拡大！ マーラー 人気の「追い麻辣ソース」を全国で販売 ～好評につき2月15日（金）から販売開始～

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）は、現在5店舗限定※1で販売している「追い麻辣マーラーソース」（90円）を、2月15日（金）より全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）で販売開始します。

※1 大崎店、秋葉原末広町店、六本木店、関内店、四条河原町店で2月7日（木）から販売しています。



【リーフレット】



【提供イメージ】

モスバーガーでは、2月7日（木）～3月下旬までの期間限定で「麻辣マーラーモスバーガー しびれる花ホアジャオソース使用」（400円）を全国で販売しています。看板商品の「モスバーガー」をアレンジし、特製の花ホアジャオ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。

※2 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。

※3 花ホアジャオとは、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。

「麻辣マーラーモスバーガー」の期間限定販売に合わせて、さらなる刺激を求めらるお客さまに向け、ご自身で花ホアジャオソースの量をプラスしながらカスタマイズできるように、「追い麻辣マーラーソース」（90円）を5店舗限定で2月7日（木）から販売しています。30g入りでたっぷり楽しむことができます。お客さまからも好評で「他の店舗でも利用したい」とのご要望もあり、このたび全国へと販売を拡大することになりました。“しびれの限界”へ挑戦するという体験が「コト消費」となり、SNSなどでも多数展開されています。

## ●「<sup>マハラ</sup>追い麻辣ソース」(90円)

「<sup>マハラ</sup>麻辣モスバーガー」に使用しているソースです。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。

### <商品概要>

- 商品名・価格 : 「<sup>マハラ</sup>追い麻辣ソース」(90円/30g入り)
- 販売期間 : 2019年2月15日(金)～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)

## (参考)「<sup>マハラ</sup>麻辣モスバーガー <sup>ホアジャオ</sup>しびれる花椒ソース使用」(400円) 2019年2月7日(木)～3月下旬 ※期間限定

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。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新感覚のハンバーガーです。



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した商品を「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した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。

### <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](mailto: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。