

6種類の野菜に栄養価が注目されている「アマニ」をプラス！ 「こだわりサラダ ローストアマニトッピング 和風ドレッシング<減塩タイプ>」新発売

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3月28日（木）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「こだわりサラダ ローストアマニトッピング 和風ドレッシング<減塩タイプ>」（280円）を定番商品として新発売します※1。

※1 今回の発売に伴い、「こだわり野菜のサラダS」と「こだわり野菜のサラダL」は販売終了となります。

「こだわりサラダ ローストアマニトッピング 和風ドレッシング<減塩タイプ>」は、キャベツ、レタスなど6種類の野菜※2に、食物繊維が豊富で栄養価が高いといわれているアマニ※3をローストしてトッピングしました。健康志向の方にもおすすめの彩り鮮やかなサラダです。

※2 全国の協力農家約2,900軒（2018年度）により、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培された「モスの生野菜」です。天候や調達の都合により、一般の野菜を使用する場合があります。

※3 「アマニ（亜麻仁）」とは「亜麻」という植物（アマ科一年草）の種子です。食物繊維や食事から摂取する必要のある必須脂肪酸である α -リノレン酸などを含み、スーパーフードともいわれ近年注目されています。

●「こだわりサラダ ローストアマニトッピング 和風ドレッシング<減塩タイプ>」（280円）

キャベツ、レタス、グリーンリーフ、トマト、オニオン、黄パプリカを彩りよく重ね、ローストアマニをトッピングしました。アマニを煎ることによって、アマニ本来の栄養成分を摂ることができるだけでなく、香ばしい風味とプチプチとした食感が楽しめます。ドレッシングは、しょうゆベースに、かつお節や昆布の旨みをきかせ、オニオンの風味を加えた減塩タイプの和風ドレッシングです。



ハンバーガーにプラス470円で、サラダとドリンクをあわせた「こだわりサラダセット」としてもお楽しみいただけます（それぞれ単品で購入するよりも60円～100円お得なセット）。定番商品の「モスバーガー」や「テリヤキバーガー」、「モス野菜バーガー」とセットにいただくと、成人が一日に必要な野菜摂取目標350g※4のおよそ1/3を摂取することができます。

※4 厚生労働省が進める「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）」では、健康を維持するために必要な野菜の摂取目標量を成人1日当たり350g以上に設定しております。

<商品概要>

- 商品名・価格：「こだわりサラダ ローストアマニトッピング
和風ドレッシング<減塩タイプ>」（280円）
- 販売開始日：2019年3月28日（木）*定番商品
- 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。