

2019年3月12日

Ref. 19-0312-085

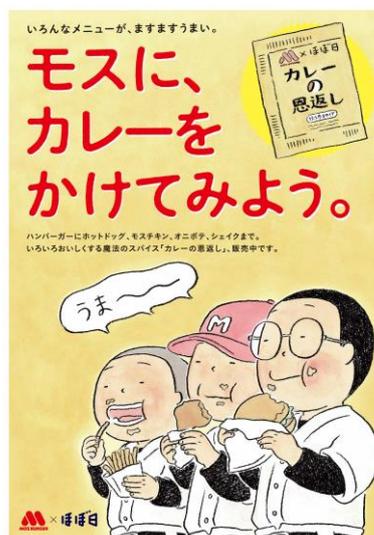
モスバーガー×ほぼ日 初のコラボ企画！ 「カレーの恩返し」をモスバーガー店舗で発売

～3月16日（土）から全国のモスバーガーで数量限定販売～

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）は、株式会社ほぼ日（以下『ほぼ日』代表取締役：糸井 重里、本社：東京都港区）とのコラボレーション企画として、2019年3月16日（土）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、『ほぼ日』オリジナルのスパイスミックス「カレーの恩返し」（2g/70円）を数量限定で販売します。



【カレーの恩返し】



【ポスターイメージ】

『ほぼ日』のオリジナル商品「カレーの恩返し※（<https://www.1101.com/store/curryspice/>）」は、ご家庭のカレーがさらにおいしくなる“仕上げ用”のスパイスミックスです。『ほぼ日』の代表であるコピーライターの糸井重里氏が、個人的に作っていたスパイスミックスを、スパイスメーカー『マスコットフーズ株式会社』と一緒に製品化したものです。普段のカレーに最後の仕上げとして加えると、“華やかさ”と“あざやかさ”がプラスされ、一層おいしくいただけます。

※ 2013年11月からWeb通販『ほぼ日ストア』や、一部取り扱い店などで販売されています。

今回、カレー以外の料理へのアレンジも可能な「カレーの恩返し」を、モスバーガー店舗でも数量限定で販売することになりました。モスバーガーのさまざまな商品に加えることで、自分だけの味の組み合わせを楽しむことができます。モスのTwitter公式アカウントでもコラボ企画について展開します。



【コラボデザインのトレーマット（一部）】

●「カレーの恩返し」(2g/70円)

仕上げ用のスパイスミックスです。カルダモン、クミン、コリアンダー、ターメリック、シナモン、ピンクペッパー、クローブ、唐辛子、ローレル、フェネル、フェネグリーク、レモングラスの12種のスパイスがミックスされています。カレーを口にしたときにもスパイスの存在感を楽しめるように、それぞれのスパイスごとに挽き方が変えられています。最後に仕上げとして加えるだけで、魔法のように味わいが増えます。モスの商品がどのように変化するか、モスバーガーやフレンチフライポテトなど、さまざまな商品との意外な組み合わせを探してお楽しみください。



【スパイスミックス(イメージ)】

<組み合わせ例>



「カレーの恩返し」×「モスバーガー」



「カレーの恩返し」×「フレンチフライポテト」

<商品概要>

- 商品名・価格 : 「カレーの恩返し」(2g/70円)
- 販売開始日 : 2019年3月16日(土) *数量限定(なくなり次第終了)
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)
- 特設サイト : <https://www.mos.jp/cp/curryspice/>
- 販売元 : 株式会社ほぼ日

◇『株式会社ほぼ日』について

人びとに「いい時間」を味わってもらおうコンテンツを提供する事業を行っている。1998年6月に開設したウェブサイト「ほぼ日刊イトイ新聞(<https://www.1101.com/>)」、青山と京都の実店舗「TOBICHI」、犬や猫と過ごす「いい時間」を軸にしたスマートフォン用写真SNSアプリ「ドコノコ」、「いい時間」を味わう商店街というコンセプトのイベント「生活のたのしみ展」、古典を学ぶ「ほぼ日の学校」といった、人びとがよろこんで集まる「場」を築き、こうした「場」で商品を販売する事業を営んでいる。主力商品は『ほぼ日手帳』。

<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。