

## 昨年約 220 万食を売り上げた“天井”モチーフのライスバーガー 「モスライスバーガー海老の天ぷら」 ～5月23日（木）から定番商品として復活～

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5月23日（木）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「モスライスバーガー海老の天ぷら」（450円）を定番商品として復活販売します。

「モスライスバーガー海老の天ぷら」は、屋台で手軽に食べられるファストフードとして江戸時代に誕生した“天井”をモチーフにしたライスバーガー※です。海老の天ぷらにはバナメイ海老を使用し、海老本来の味や食感をお楽しみいただけます。また衣に花を咲かせるように工場で1本1本手作業で揚げており、天つゆ風タレに漬けた後も、サクサクとした食感が残るように仕上げています。

※1987年に国産米の消費拡大を目指してモスバーガーが開発しました。

本商品は、昨年5～7月に期間限定で販売し、約220万食を売り上げた人気商品です。この数字は、過去のモスライスバーガーの期間限定商品の中でも最高レベルの販売実績です。「箸を使わずに食べられる天井」として、大人から子どもまで幅広い年代のお客さまにご好評いただきました。今回、お客さまからのご要望にお応えし、定番商品として復活することになりました。

### ●「モスライスバーガー海老の天ぷら」（450円）

有明産海苔の上に、ゆず風味の天つゆ風タレに漬けた海老の天ぷらを2本と、素揚げしたインゲンをのせて、ライスプレート（お米）で挟みました。天つゆ風タレは、静岡県焼津市産の荒節を原料として使用したかつお節粉と北海道日高産昆布のエキスをベースに、醤油を加えた、深みのある味わいに仕立てています。また、天ぷらをさっぱりと召し上がっていただくため、ゆずの風味をプラスしました。口いっぱい広がる爽やかなゆずの香りと、贅沢に使用した2本の海老のボリューム感が魅力のライスバーガーです。



### <商品概要>

■商品名・価格：「モスライスバーガー海老の天ぷら」（450円）

■販売開始日：2019年5月23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）

※今回の発売に伴い、「モスライスバーガー彩り野菜のきんぴら（国産野菜使用）」の販売は終了となります。

### <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。