

スパイスを効かせた商品で暑い季節を刺激的に！
「カレーモスバーガー」が4年ぶりに復活
 ～ほぼ日コラボの「カレーの恩返し」でさらに本格的なアレンジも～

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7月18日（木）～9月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「カレーモスバーガー」（390円）を4年ぶりに期間限定で復活販売します。



【カレーモスバーガー】



今回発売する商品は、2015年に期間限定で販売しご好評頂いた「カレーモスバーガー」を、より日本人の味覚に合うようにリニューアルした商品です。本格的なスパイスの味わいの中に和風の旨みを感じられるハンバーガーに仕上げました。

また今回は、今年3月に数量限定で発売した、株式会社ほぼ日（代表取締役社長：糸井 重里、本社：東京都港区）とコラボレーションしたスパイスミックス「カレーの恩返し」（2g/70円）も追加生産をして販売いたします。「カレーの恩返し」は、「カレーモスバーガー」に合わせてお使いいただくことで、より香辛料が効いた香り高いハンバーガーをお楽しみいただけます。

さらに、現在販売中の「冷製カレーチキンバーガー」（280円）とともに、モスの「カレーフェス」と題し訴求してまいります。なお、8月にはカレーモスバーガーや他の商品と合わせてお楽しみいただける、モスオリジナルソースの発売も予定しております。



【カレーの恩返し】

●「カレーモスバーガー」(390円)

ジューシーなパティ(肉)の上に、マスタードとハーフマヨネーズタイプ、オニオンのみじん切り、カレーソース、輪切りのトマトを重ね、バンズで挟みました。カレーソースは複数のカレー粉を調合し、オニオン、人参や焙煎したクミンやコリアンダーなどのスパイスを使用し、本格的なスパイシーさと味の奥深さを引き出しました。また、野菜ブイヨンやカツオだし、隠し味に醤油を加えることで、スパイスの辛みの中に和風の旨みを感じられるカレーに仕上げました。

※スライスチーズやハラペーニョをトッピングした商品、パティを2枚にした商品もあります。

●「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、フェンネル、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わっています。最後に仕上げとして加えるだけで、魔法のように味わい変化します。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、バナラシェイクなど、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。

<商品概要>

- 商品名・価格：「カレーモスバーガー」(390円)
「カレーの恩返し」(2g/70円)
- 販売期間：2019年7月18日(木)～9月中旬 *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)

<販売中のカレー商品>

●「冷製カレーチキンバーガー」

サクッと揚げた鶏むね肉のチキンフライにたっぷりの千切りキャベツと冷製カレーソースを合わせました。冷製カレーソースはまるやかで優しい味わいのカレーをベースに、牛豚合挽肉、玉ねぎ、トマトペースト、ぶなしめじ、エリンギ、ひらたけを細かく刻んで加えました。隠し味にココナッツミルクや塩こうじを入れることでコクをだし、冷製でもしっかりとカレーの味わいが楽しめるソースに仕上げています。シャキシャキの千切りキャベツとたっぷりのカレーソースを合わせたボリュームのある商品です。



- 商品名・価格：「冷製カレーチキンバーガー」(280円)
- 販売期間：9月中旬まで販売
- 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。