

病院・介護施設向けハンバーガーを提供開始 塩分を大幅に低減したハンバーガーを開発

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、病院・介護施設向けのハンバーガー商品を開発し、7月28日（日）より提供を開始します。今回提供するの、日清医療食品株式会社（代表取締役社長：菅井 正一、本社：東京都千代田区、以下、日清医療食品）が全国の病院・介護施設などで展開する食事サービス向けメニューです。



【おでかけランチ（モスバーガー）】



【トレーマット】

モスフードサービスでは、モスバーガーブランドを生かした新たな販売チャネルへの商品提供拡大を進めています。2011年に開始した国際線旅客機向けメニューは、これまで9年間にわたり提供を続けており、馴染みあるハンバーガーを機内でお楽しみいただけることから高い人気を得てきました。今回、機内食提供のノウハウを生かしながら、病院・介護施設に合わせた塩分の低減とおいしさを追求した商品開発をすすめ、塩分を既存のモスバーガーの約35%に抑えた病院・介護施設向け「モス特製ハンバーガー」が完成しました。高齢者でもおいしく食べられるよう、バンズ（パン）、パティ（肉）を柔らかく仕上げました。また、お肉が苦手な方には、モスバーガー店舗で提供している大豆由来の植物性たんぱくを使ったパティ（ソイパティ）を使用します。

	メニュー	食塩相当量 (モスバーガー対比)
今回提供するメニュー 「モス特製ハンバーガー」	バンズ+パティ+ソース	0.78g (約35%)
	バンズ+ソイパティ+ソース	0.93g (約42%)
既存メニュー	モスバーガー	2.2g
	テリヤキバーガー	2.5g

今回のメニューは、日清医療食品からの要請を受けて共同で商品開発を行いました。日清医療食品は、全国約5,300件の病院・介護施設向けに食事提供サービスを行っており、業界のトップ企業です。今回、日清医療食品は当社を含む3社のコラボレーションによる特別メニュー「みんなの日曜日」の提供を開始します。「みんなの日曜日」は、「入院前や介護施設への入所前にいつも楽しんでいた日曜日を！」をコンセプトに、日曜日に外食をしていた時の気分が感じられる食事を提供する日清医療食品の新たな取り組みです。

<概要>

- 提供商品 : おでかけランチ（モスバーガー）
 - ・モ斯特製ハンバーガー、ミニポテト、サラダ、野菜ジュースのセット
- 商品提供先 : 日清医療食品株式会社
「みんなの日曜日」
病院・介護施設向け食事の日曜日限定サービス（毎月1回昼食時）
- 想定提供数量 : 約48万食（2019年7月～2020年3月までの想定提供量）
- おもな特徴 : ・日清医療食品と共同で開発したモ斯特製ハンバーガーを提供
・バンズ（パン）、パティ（肉）は高齢者でも食べやすいように柔らかい仕上げ
・通常のモスバーガーに比べ、塩分を大幅に低減
・楽しくお食事いただけるようモッさんをデザインしたトレーマットでご提供

<ご参考>

◇日清医療食品株式会社について

病院・介護施設での食事サービスを提供するリーディングカンパニー。病院・福祉施設向けのリネンサプライ事業を行っているワタキューセイモア株式会社（京都府）のグループ企業。

- 設立 : 1972年9月25日
- 住所 : 東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビルディング20階
- 代表取締役社長 : 菅井 正一
- 社員数 : 46,567名
- 資本金 : 1億円

<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