

モス史上最強の辛さのトッピングソース
「黒いデス辛ソース」新登場！
 ～8月8日（木）から全国のモスバーガーで期間限定販売～

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、2019年8月8日（木）から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、「黒いデス辛ソース」（10g/70円）を期間限定で新発売します。

「黒いデス辛ソース」は、世界最強クラスの辛さと言われている唐辛子『トリニダード・スコピオン・ブッチ・テイラー※』を使用したモス史上最強の辛さのトッピングソースです。『トリニダード・スコピオン・ブッチ・テイラー』は、『ハラペーニョ（青唐辛子）』の約300倍の辛さを誇る唐辛子で、刺激的な辛味が特長です。9月中旬まで期間限定で販売している「カレーモスバーガー」（390円）をはじめ、定番のハンバーガーやサイドメニューとも合わせることができ、“デス辛うまい”商品への変化をお楽しみいただけます。ちょい足しすることでアレンジの幅が広がる挑戦的な商品の展開により、辛いもの好きのコアな層など新たな来店促進を図ります。

※世界最強クラスの辛さの唐辛子で、先端がサソリの針に似たような尖った形状であることからスコピオンという名称で呼ばれています。

●「黒いデス辛ソース」（10g/70円）

世界最強クラスの辛さと言われている唐辛子『トリニダード・スコピオン・ブッチ・テイラー』に、チポトレ（ハラペーニョを燻製にしたもの）などをプラスして、刺激的な辛さと豊かな香りが特長のソースに仕上げました。ブラックペッパーを使用することで、辛味にキレを加えており、クセになる味わいとなっています。モスバーガー史上最強の辛さのため、お子さまや辛いものが苦手な方はお控えください。

<商品概要>

- 商品名・価格：「黒いデス辛ソース」（10g/70円）
*目や傷口に触れないようご注意ください。
- 販売期間：2019年8月8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）



【ポスターイメージ】



【パッケージ イメージ】

※実際のデザインとは一部異なります。

<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

<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。