

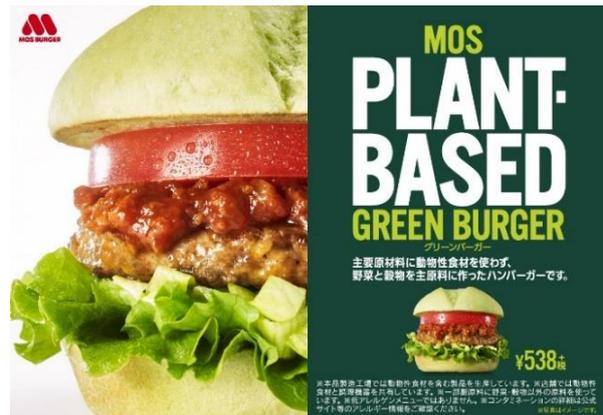
これからの食のスタイル“フレキシタリアン”に注目！
動物性食材や五葷^{ごくう}を使用しない“環境と身体に優しいバーガー”
「グリーンバーガー」全国販売開始！
ソイパティ商品も同時にリニューアル

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、2020年5月21日（木）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料に使ったハンバーガー「MOS PLANT-BASED GREEN BURGER <グリーンバーガー>」を販売します。同時に、現在展開している「ソイパティ」商品もリニューアルします。

「MOS PLANT-BASED GREEN BURGER <グリーンバーガー>」は、2020年3月26日（木）から東京都ならびに神奈川県内の計9店舗にて先行販売し、初日に1店舗あたり平均30個以上を売り上げるなど、ご好評いただいている商品です。発売以降、お客さまからは動物性食材を使用しないバーガーの商品化に対する喜びの声や、全国販売のご要望も複数あり、大きな反響がありました。

【商品名について】

- ・ MOS PLANT-BASED
動物性食材を使わず、野菜や穀物を主原料にしているという意味です。
- ・ GREEN BURGER <グリーンバーガー>
環境や健康、モスバーガーをイメージする“グリーン”を商品名にしました。
緑色のバンズを使用することで、より象徴的な商品となっています。



【商品開発の背景と苦労】

昨今のフードダイバーシティにより、食文化や食習慣、あらゆる思想、老若男女、外国人の方など、市場規模が拡大しています。欧米では、無理をせず健康でありたいといった“フレキシタリアン”^{※1}の新しい食スタイルが広く受け入れられています。日本でも、自身の健康面に配慮したり、食事の選択が環境にどのような影響を与えるのかを考えたり、食を見直すライフスタイルが取り入れられ始めました。こうした多様化するニーズに応えるため、新たな食の選択肢として「グリーンバーガー」をご提案します。

※1 フレキシブル（柔軟）と、ベジタリアン（肉食主義者）をあわせた造語で、肉や魚も食べる柔軟なスタイルのベジタリアンのことです。

今回、「原材料に動物性食材と五葷^{ごくう}※2を使わないこと」を前提に、野菜と穀物で商品づくりを進めました。味の決め手となる食材が使用できない中でも、おいしさにこだわり抜いたため、商品開発には合計で1年半と多くの時間を要しました。例えば、新たに開発したパティは、肉の旨みをしいたけエキス、肉のほぐれ感をこんにやくで表現し、玉ねぎの甘みや食感の代わりにキャベツを加えて仕上げました。今回はパティだけでなく、ソースに野菜の旨み、バンズには豆乳クリームを使用するなど、バーガー全体のバランスにこだわりました。食材だけにとどまらず、徹底的においしさを追求しており、健康志向の方に限らず幅広い方にご満足いただける商品です。

※2 仏教などで食を禁じられている臭いの強い5種の野菜（ねぎ、らっきょう、にら、にんにく、玉ねぎ）のことです。

また、近年 SDGs の重要性が高まっており、当社としても経営理念に基づいて、取り組みを進めています。今回「グリーンバーガー」を導入することで、17 の目標のうち「③すべての人に健康と福祉を」「⑫つくる責任 つかう責任」の2つの目標を通じて社会課題の解決に取り組みます。この商品を通じて、SDGs の取り組みを海外に向けて発信することも目指します。



● 「MOS PLANT-BASED GREEN BURGER <グリーンバーガー>」 (538 円+税)

原材料に動物由来のもの（肉、魚、卵、乳製品など）と、臭いの強い五葷※2 を使用しないハンバーガーです。今回新たに開発したパティにトマトベースのソースを合わせ、グリーンリーフや細切りレタス、トマトといった野菜と一緒に緑色のバンズで挟みました。オリジナルパティは大豆由来の植物性たんぱくをベースに、しいたけエキスで旨み、こんにゃくやキャベツで食感や甘みを加え、お肉同様の食べ応えを実現しました。バンズは、豆乳クリームをバター状にして加えてしっとりとした食感を出し、ほうれん草ピューレーを練りこみ、ほんのりとした野菜の甘味が感じられます。にんじんやゴボウで食感を出したトマトのソースは、数種類のハーブと、隠し味に甘酒のkok を加えることで、奥行きのある味わいに仕上げました。食材へのこだわりだけでなく、おいしさもとことん追求した自信作です。



<注意事項>

- ・各食材の製造工場では動物性食材を含む製品を生産しています。
- ・店舗では、動物性食材と調理機器を共有しています。
- ・一部副原料に野菜・穀物以外の原料を使用しています。
- ・低アレルゲンメニューではありません。
- ・コンタミネーションの詳細は公式サイトなどのアレルギー情報をご確認ください。

<商品概要>

- 商品名・価格 : 「グリーンバーガー」 (538 円+税)
- 販売開始日 : 2020 年 5 月 21 日 (木)
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗除く)

【「ソイパティ」商品 リニューアルについて】

グリーンバーガーの全国発売に合わせて、「ソイパティ」商品のパティを、グリーンバーガーのために新たに開発したパティに変更します。定番 11 商品※3 において、お肉のパティの代わりに新「ソイパティ」を選択することができます※4。

※3 モスバーガー、テリヤキバーガー、モス野菜バーガー、ハンバーガー、チーズバーガー、モスチーズバーガー、スパイシーモスバーガー、スパイシーモスチーズバーガー、モスの菜摘モス野菜、モーニング野菜バーガー（朝限定）、モーニング野菜チーズバーガー（朝限定）の全 11 商品が対象です。

※4 お肉のパティから「ソイパティ」を選択したことによる価格の変更はありません。

- リニューアル日 : 2020 年 5 月 21 日 (木) までに順次切り替え
- 販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗除く)

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください (<https://www.mos.jp/>)。

<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抜です。