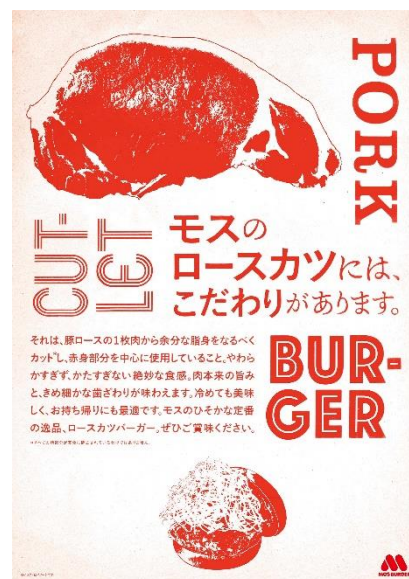


おいしさ評価&リピート意向が最も高いロングセラー商品を斬新アレンジ！
「マンハッタクラムチリ ロースカツ」新登場
 ～9月17日（木）から全国のもスバーガーで期間限定発売～

もスバーガーを展開する株式会社もスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2020年9月17日（木）～11月中旬まで、全国のもスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、定番商品の「ロースカツバーガー」をアレンジした「マンハッタクラムチリ ロースカツ」を期間限定で新発売します。



【マンハッタクラムチリ ロースカツ】



【「ロースカツバーガー」ポスター】

「ロースカツバーガー」は1989年発売のロングセラー商品で、分厚いロースカツを甘みのあるカツソースにつけ、たっぷりの千切りキャベツを合わせた、どこか懐かしい味わいのハンバーガーです。日本独自の調理法で誕生した※1 “とんかつ” をバーガーにしており、日本生まれのもスならではのオリジナリティあふれる商品です。当社で行った定番商品に関するモニター調査では、『おいしさ評価』と『リピート意向』が最も高く、発売以来30年以上にわたり、根強い人気を誇ります。テイクアウト需要が高まる中、冷めてもおいしくお召し上がりいただけるため、お持ち帰りにもおすすめです。

※1 一般にフランス料理のコートレット (cotelette、英語：カツレット outlet) は、肉を炒め揚げのようにソテーし、日本生まれの“とんかつ”は天ぷらをヒントに、小麦粉・溶き卵・パン粉をつけて油でカラッと揚げています。

今回、男性に人気の高い「ロースカツバーガー」を、女性にも選ばれる商品へとイメージ転換するため、斬新なアレンジを加えた「マンハッタクラムチリ ロースカツ」を新たに発売します。ニューヨーカーに人気のマンハッタクラムチャウダー※2 をベースにしたマンハッタクラムソースに、たっぷりの彩り豊かな野菜を合わせており、こだわりのロースカツを違った味わいでお楽しみいただけます。酸味のあるピリッと辛いマンハッタクラムソースが、フルーティーで甘みのあるカツソースによく合う、新感覚のハンバーガーです。「ロースカツバーガー」の認知度アップと、ファン層の拡大を図ります。

※2 ニューヨーク・マンハッタで愛されている、トマトベースの赤いクラムチャウダーのことです。

●「マンハッタングラムチリ ロースカツ」(445 円+税)

グリーンリーフの上に、オリジナルのカツソースにつけたロースカツをのせ、オニオンライスと細切りレタスを重ね、ピリッと辛いマンハッタングラムソースをかけ、黄パプリカをトッピングしました。マンハッタングラムチャウダーをベースにしたマンハッタングラムソースは、トマトペーストやあさりの魚介系の旨みに、かつお節エキスやしいたけエキスパウダーを加えて、深みのある味わいに仕上げた冷製ソースです。熟成した酢のkokのある酸味に、唐辛子とハラペーニョのキレのある辛みが加わり、さらに隠し味として甘糍^{あまこじ}※3をプラスすることでソースの旨みを引き出しています。彩り鮮やかな生野菜に、マンハッタングラムソースのピリッとした辛さがクセになる、ボリュームがありながら女性でも食べやすいハンバーガーです。

※3 お湯に溶くと甘酒になる、甘酒のもとになるものです。

<ご参考>

●「ロースカツバーガー」(352 円+税) ※定番商品

分厚いロースカツをオリジナルカツソースにつけて、たっぷりの千切りキャベツを合わせました。豚ロースの1枚肉から余分な脂身をできるだけカットし※4、赤身部分を中心に使用することで、肉本来の旨みやきめ細かな歯ざわりを味わうことができます。カツソースには、セロリ、玉ねぎ、にんじんなどの野菜やトマトペースト、りんごを使用しており、フルーティーな甘さに、深みやkokのある味わいに仕上げました。さらに数種類のスパイスを加えて味にキレを出し、甘みと酸味、旨みの絶妙なバランスを追求しました。サクリとした食感の衣で包んだこだわりのロースカツに、甘みのあるカツソース、シャキシャキのキャベツがよく合う、ロングセラー商品です。



※4 すべての脂部分が完全に除去されているわけではありません。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<商品概要>

- 商品名・価格：「マンハッタングラムチリ ロースカツ」(445 円+税) * 新商品
- 販売期間：2020年9月17日(木)～11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)

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。