

年末年始に向けてのプレミアムなひと時にダブル商品も！
「とびきり赤ワイン&ビネガー 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ」
「とびきりスパイス&デミ 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ」
～冬にぴったりの贅沢な新商品が二段構えの期間限定で登場～

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11月19日（木）～12月下旬に第1弾の「とびきり赤ワイン&ビネガー 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～」、2021年1月5日（火）～2月上旬には第2弾として「とびきりスパイス&デミ 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～」を全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、期間限定で新発売します。贅沢なひと時間におすすめの、ハンバーグを2枚にしたボリューム満点の商品も同時に販売します。



【ダブルとびきり赤ワイン&ビネガー
国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ
～北海道産ゴーダチーズ使用～】



【ダブルとびきりスパイス&デミ
国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ
～北海道産ゴーダチーズ使用～】

今年は新型コロナウイルスの影響で環境が大きく変化し、ソーシャルディスタンスの確保やテレワークなど、新しい生活スタイルが求められるようになりました。株式会社リクルートライフスタイルの「ホットペッパーグルメ外食総研」が2020年6月に行った「緊急事態宣言解除後の外食実態調査^{※1}」によると、自粛期間中、恋しかった外食経験として「自炊では難しい料理を食べること（38.2%）」「プロに作ってもらった料理（31.8%）」などが上位の回答となっていました。外食へのニーズとして、今年の年末年始は“贅沢さ”にも食材の質、味の繊細さなどの新たな価値が求められる傾向にあります。この外食価値の変化にあわせて、繊細で複雑な味わいを出すためさまざまな隠し味を使い、ストレスや制限のある中でも、“味わう贅沢”を体感できるプレミアムな新商品をご提供します。

※1 出典：株式会社リクルートライフスタイル「ホットペッパーグルメ外食総研」調べ

今回発売する新商品は、国産肉（牛・豚合挽き肉）100%を使用したハンバーグに、北海道産ゴーダチーズを使用したモスオリジナルの国産チーズ、国産豚ロース肉を燻したロースベーコンをのせた贅沢なハンバーガーです。第1弾は赤ワインと4種のビネガーを使用した芳醇なソースの「とびきり赤ワイン&ビネガー 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～」、第2弾として、7種のスパイスとハーブを使用したデミソースの「とびきりスパイス&デミ 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～」をご用意しました。どちらのソースもお肉本来の旨みを引き立て、ハンバーグのとびきりなおいしさを堪能することができます。

■ “とびきりハンバーグサンド” シリーズについて

国産肉（牛・豚合挽き肉）を100%使用したハンバーグの“とびきりハンバーグサンド”シリーズは、通常パティの約1.8倍（焼成前重量比）と食べ応えのあるハンバーグが特長で、2008年の発売以来、累計約1億8250万食（2020年10月末時点）を販売している人気のシリーズです。2018年にはシリーズ販売10周年を記念してハンバーグの重量（焼成前）を20%増量し、おいしさとボリューム感をアップさせました。牛・豚の挽き肉はモスオリジナルの黄金比で、旨み、食感、風味を最大限に追及し、ふっくらとジューシーなお肉のおいしさを存分に感じていただけます。

■ “MOS JAPAN PRIDE” シリーズについて

日本で生まれ、日本で育ってきたハンバーガーチェーンであるモスバーガー。“MOS JAPAN PRIDE”は、そんなモスにしかできない、モスだからこそできるオリジナリティのある商品を展開するシリーズです。創業以来培ってきた革新のスピリットとおもてなしの心で、続々と新しい日本のハンバーガーを皆さまにお届けしています。今回の商品も“MOS JAPAN PRIDE”シリーズのこだわりぬいたハンバーガーです。



こだわりポイント

●国産チーズ（北海道産生乳を使用）

モスオリジナルの国産チーズは、北海道産の生乳100%の旨みを凝縮させたゴーダチーズに国産バターを加えて仕上げました。クセがなく、とろりとした滑らかな口だけで、ミルクィな味わいが特徴です。

●ロースベーコン（国産豚ロース使用）

一般的にベーコンにはバラ肉が使われることが多いのですが、今回はバラ肉よりも高たんぱくで低カロリーの国産豚ロース肉を使用しています。ボリュームのある豚ロース肉を、香りの強い桜の木（国産）100%のチップで燻製しました。調味液にも燻製の香りをプラスしており、ベーコンの中と外の両方から燻された風味を感じることができます。

●赤ワインソース（芳醇な味わい）

<第1弾「とびきり赤ワイン&ビネガー 国産燻し豚ロースとチーズ」に使用>

玉ねぎやセロリなどのミルポワ野菜※2をベースに、赤ワインと4種のビネガー（バルサミコ酢、黒酢、白ワインビネガー、ラズベリー酢）を加え、芳醇な味わいに仕上げました。隠し味に国産のいちじくペーストとあんこの甘みやコクをプラスし、ビネガーの酸味とのバランスを整えました。フルーティーでありながらコクを感じるちょっと大人な味わいの冷製ソースです。

※2 フランス語で『香味野菜』を意味する料理用語で、スープやソースのベースとなる野菜のことです。

●スパイスデミソース（キレと深みのある味わい）

<第2弾の「とびきりスパイス&デミ 国産燻し豚ロースとチーズ」に使用>

デミグラスソースに7種※3のスパイスやハーブを入れてキレと深みのある繊細な味わいに仕上げました。隠し味として、味噌やあんこのコクを加えています。濃厚なデミグラスソースにブラックペッパー、オールスパイスパウダー、シナモンパウダーなどのスパイスがアクセントになった、冬にぴったりの心もあたたまるソースです。

※3 ブラックペッパー、オールスパイスパウダー、シナモンパウダー、カルダモンパウダー、コリアンダパウダー、ローレルパウダー、カイエンパウダーの7種です。

【第1弾】2020年11月19日（木）～12月下旬

●「とびきり赤ワイン&ビネガー 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～」（538円＋税）

グリーンリーフの上に、国産肉（牛・豚合挽き肉）100%使用のハンバーグとなめらかなモスオリジナルの国産チーズ、ロースベーコン、オニオンスライスのをせ、最後に赤ワインソースをかけました。赤ワインソースは、玉ねぎやセロリなどのミルポワ野菜^{※2}をベースに、赤ワインと4種のビネガー（バルサミコ酢、黒酢、白ワインビネガー、ラズベリー酢）を加えた冷製ソースです。フルーティーで芳醇な味わいのソースが、ロースベーコンと国産チーズの濃厚なコクを引きしめ、ハンバーグの旨みを引き立てます。クリスマスや年末の特別なひと時にぴったりの贅沢なハンバーガーです。

※はちみつを使用しています。

※とびきり赤ワイン&ビネガーに使用しているソースのアルコール分は約0.18%です。



【第2弾】2021年1月5日（火）～2月上旬

●「とびきりスパイス&デミ 国産^{いぶ}燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～」（538円＋税）

グリーンリーフの上に、国産肉（牛・豚合挽き肉）100%使用のハンバーグとなめらかなモスオリジナルの国産チーズ、ロースベーコン、オニオンスライスのをせ、最後にスパイスデミソースをかけました。スパイスデミソースは、トマト、ごぼう、切り干し大根などたっぷりの野菜を混ぜ込んだデミグラスソースに7種^{※3}のスパイスやハーブを入れて、キレと深みのある繊細な味わいに仕上げています。スパイスの香りが口に広がり、鼻へと抜ける余韻も感じられるソースは、お肉との相性も抜群で、ホッとあたたまる寒い季節におすすめのハンバーガーです。



<商品概要>

販売期間	商品名	価格
【第1弾】 2020年11月19日（木） ～12月下旬 *期間限定	とびきり赤ワイン&ビネガー 国産 ^{いぶ} 燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～	538円＋税
	ダブルとびきり赤ワイン&ビネガー 国産 ^{いぶ} 燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～	741円＋税
【第2弾】 2021年1月5日（火） ～2月上旬 *期間限定	とびきりスパイス&デミ 国産 ^{いぶ} 燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～	538円＋税
	ダブルとびきりスパイス&デミ 国産 ^{いぶ} 燻し豚ロースとチーズ ～北海道産ゴーダチーズ使用～	741円＋税

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。