

欧米の代表的な家庭料理を特製ミートソースで“モス流”にアレンジ！

「マッケンチーズ&コロッケ」 「ネーブル コーラ<ネーブルオレンジ果汁 0.4%使用>」 ～2月10日（水）から全国のモスバーガーにて期間限定発売～

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）では、2021年2月10日（水）～3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「マッケンチーズ&コロッケ」と「ネーブル コーラ<ネーブルオレンジ果汁 0.4%使用>」を期間限定で新発売します。

新商品の「マッケンチーズ&コロッケ」は、“マッケンチーズ※1”（Mac and Cheese/マカロニ・アンド・チーズ）の愛称で親しまれている欧米の代表的な家庭料理とコロッケを合わせた、これまでにない味わいの斬新なハンバーガーです。独自に行った調査によると、“マッケンチーズ”は日本人のうち約88%がまだ知らないチーズ料理であるとの結果でした。そこで今回、モス流のアレンジでハンバーガーとして全国展開することで、お客さまに新たな食文化を発見していただく驚きやワクワク感をお届けします。

※1 ゆでたマカロニ（macaroni）にチーズソースを絡めたグラタン風料理の一種です。

今回「マッケンチーズ&コロッケ」には、日本のお惣菜であるコロッケに、モスバーガー特製のミートソースを合わせて、味に深みを出しています。また、濃厚な“マッケンチーズ”はソースとして使用し、隠し味として紀州南高梅の梅肉ペーストを加えて、親しみやすい味わいにアレンジしました。日本生まれのチェーンとして、日本の食文化を大切にしてきたモスバーガーならではの、和と洋をかけた合わせたハンバーガーです。熱々のコロッケとなめらかな“マッケンチーズ”の組み合わせは、テイクアウトにもおすすめです。

また同時に発売する「ネーブル コーラ<ネーブルオレンジ果汁 0.4%使用>」は、「マッケンチーズ&コロッケ」との相性を考えて商品設計をしました。甘みや香りが強く、濃い柑橘の風味が特長のネーブルオレンジを使用したシロップと、コーラを合わせた爽やかな炭酸ドリンクです。お得なセットメニューのドリンクとしても選択可能なため、濃厚な「マッケンチーズ&コロッケ」との絶妙な組み合わせをぜひお楽しみください。



【ツール イメージ】

●「マッケンチーズ&コロッケ」(436円+税)

グリーンリーフの上に、熱々のコロッケをのせて、モス特製のミートソースと、濃厚なマッケンチーズソースをたっぷりとかけました。仕上げに粒マスタードをきかせることで全体の味が締まり、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。コロッケは、塩・こしょうなどでシンプルな味付けをしており、ポテトの甘みを感じることができます。マッケンチーズソースは、チキンブイヨン、かつおぶし粉末をベースに、チェダーチーズとゴーダチーズを使用し、ダイス状にカットした蓮根でサクサクとした食感をプラスしました。隠し味として紀州南高梅の梅肉ペーストを入れることで、チーズの味わいがより引き立つように仕上げています。寒い季節にぴったりの、熱々でボリュームなハンバーガーです。



●「ネーブル コーラ<ネーブルオレンジ果汁0.4%使用>」

(Sサイズ 213円+税、Mサイズ 269円+税、Lサイズ 334円+税)

瀬戸内産のネーブルオレンジとレモンを使ったシロップをコーラで割った、すっきりとした味わいの炭酸ドリンクです※2。ネーブルオレンジとレモンは、果汁だけでなく、果肉と果皮も使うことで風味豊かなシロップに仕立てています。また国産の温州みかんのさのう(粒)も加えて、つぶつぶとした食感もプラスしました。ネーブルオレンジやレモンの爽やかな酸味が感じられるコーラは、濃厚な「マッケンチーズ&コロッケ」と相性抜群です。お得なセットメニューのドリンクとしても選択可能です。

※2 はちみつを使用しています。



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。

<新商品概要>

■商品名・価格：「マッケンチーズ&コロッケ」(436円+税)

「ネーブル コーラ<ネーブルオレンジ果汁0.4%使用>」

(Sサイズ 213円+税、Mサイズ 269円+税、Lサイズ 334円+税)

■販売期間：2021年2月10日(水)～3月下旬 *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

※本資料中の価格は全て税抜です。