

週末のちょっとリッチな“おうち朝ごはん”におすすめ！  
**「バターなんていないかも、  
と思わず声に出したくなるほど濃厚な食パン」**

- 3月12日（金）よりエリア限定・店舗限定で発売
- 毎月第2・第4金曜にモス店舗で販売（予約・お持ち帰り専用）

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、モスバーガー約1,000店舗※1にて、予約販売・テイクアウト専用の食パン「バターなんていないかも、と思わず声に出したくなるほど濃厚な食パン」を、2021年3月12日（金）から毎月第2・第4金曜日限定※2で新発売します。

※1 北海道、愛知県、岐阜県、三重県、沖縄県、離島を除くエリアが対象です。

販売対象エリア内においても一部店舗では販売していない場合があります。

※2 各店舗での予約販売となります。3月12日（金）販売分は2月26日（金）から予約受付を開始します。



※写真はイメージです。

「バターなんていないかも、と思わず声に出したくなるほど濃厚な食パン」は、耳までやわらかいふんわりとした食感と、濃厚なバターの風味が特長の食パンです。今回、週末のちょっとリッチな“おうち朝ごはん”におすすめの価値ある商品をご用意しました。また、昨今のテイクアウト需要の高まりを受けて、おうちでも楽しめる物品販売を強化し、お客さまの新たなニーズの創出・拡大を図ってまいります。

●「バターなんていないかも、と思わず声に出したくなるほど濃厚な食パン」（税込600円）

濃厚でずっしりとした質感の贅沢な食パンです（1斤分：4枚切り）。たっぷりのバターと卵に、生クリームだけでなく、さらに乳製品を加えており、何も塗らなくても濃厚でなめらかな食感をお楽しみいただけます。また、キメの異なる小麦粉を使い、耳までやわらかいふんわりとした食感となっています。トーストすることで、より一層濃厚なバターの風味を感じることができます。

耳までやわらかいふんわり食感。  
トーストしても濃厚なバター風味。  
素材から製法まで  
こだわり抜いて生まれた  
贅沢なおいしさです。

——— おすすめのお召し上がり方 ———

#### まずは何もつけずに

袋を開けたときにふわっと広がるバターの香り。  
ぜひそのまま何もつけず、  
耳までやわらかい贅沢な食感と、  
濃厚な風味をお楽しみください。

#### そしてトーストで

バターをふんだんに使っているから、トーストしてもしっかり濃厚。  
焼き立てザクザクをそのままはおぼっても、  
追加でバターを塗ってさらにリッチに仕上げても、  
おいしく召し上がれます。

#### すぐに召し上がらない分は冷凍庫へ

お召し上がりの際は解凍せずそのままトーストすることで、  
焼き立てのおいしさに。

※冷凍する場合でも、消費期限内にお召し上がりください。

#### 食材のこだわり

食べたときに感じるたっぷりバターとたまご  
なにも塗らなくても濃厚でおいしいのは、バターと  
たまごを贅沢なほどたっぷり使っているから。食パン  
の豊かなおいしさを決める食材だからこそ、その  
量にこだわりました。



生クリームだけではこの濃厚さは出せない  
なめらかな口どけと、濃厚なコク味のためには欠かせ  
ない生クリーム。そこへさらに、乳製品を加えています。  
よりなめらかに、より濃厚に。この食パンのための特  
別な配合です。

#### パンの命はなんといっても小麦

製パンに適した上質な小麦の、さらにおいしいところ  
だけを使った雑味のない味わい。キメの違う小麦粉  
を使うことで実現する、ふんわりとした食感。ここまで  
こだわってはじめて「特別な食パン」と、胸を張って言  
えるのです。

#### 製法のこだわり

##### 五感で生地を見極めるパン作りのプロたち

生地は発酵物なのでとても繊細。同じ材料でも、温度や湿度によって仕上がりに  
差が出ます。日々の仕込みの調整を任されているのは、選ばれしパン作りの  
プロだけ。どれだけ素材にこだわっても、プロの手が加わらないとこのおい  
しさは完成しないのです。

##### 低温でじっくり、がおいしさの秘訣

濃厚な甘みを持つパンには、焦げやすいという  
難点がありました。温度管理にこだわることで、  
焦げにくいだけでなく、耳までしっとり水分を  
含んだやわらかな食感に仕上がります。



※イラストはイメージです。

### <商品概要>

- 商品名 : 「バターなんていらなくても、と思わず声に出したくなるほど濃厚な食パン」
- 価格 : 600円(税込)(お持ち帰り専用商品)
- 販売店舗 : モスバーガー約1,000店舗※1
- 販売日 : 2021年3月12日(金)から毎月第2・第4金曜日限定※2
- 予約締切 : 販売日前週の土曜日
- 予約開始日 : 2021年2月26日(金)
- 予約方法 : 予約表に必要事項を記入の上、対象の各店舗へ提出  
\* お受け取り店舗での予約が必要です。

※1、※2に関しては、前ページをご参照ください。

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](mailto: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