

“海老で海老を食べる” リッチな味わいのハンバーガー  
**「海老カツ オマールソース」新発売**  
 ～定番商品「海老カツバーガー」も同時リニューアル～

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、2021年5月20日（木）～7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「海老カツ オマールソース」を期間限定で新発売します。同時に、定番商品「海老カツバーガー」もリニューアルします。



【ツールデザイン イメージ】

農林水産省の「食料需給表」によると、食用魚介類の1人1年当たりの消費量（純食料ベース）は、2001年度の40.2kgをピークに減少傾向にあり、2018年度には、前年より0.5kg少ない23.9kgとなっています※1。日本生まれのハンバーガーチェーンであるモスバーガーでは、海に囲まれた日本ならではのハンバーガーとして、海の恵みである魚介食を推進すべく、魚介類をテーマに商品開発を行いました。

※1 水産庁 令和元年度 水産白書より

[https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01\\_h/trend/1/t1\\_4\\_2.html#a](https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01_h/trend/1/t1_4_2.html#a)

新商品の「海老カツ オマールソース」は、オマール海老から抽出したオイルと濃縮調味料をベースにしたオマールソースを、海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツ※2と合わせました。“海老で海老を食べる” リッチな味わいのハンバーガーです。

同時にリニューアルする「海老カツバーガー」は、2000年12月から期間限定販売の後、お客さまからの強いご要望で翌年10月に定番商品となった人気商品です。海老カツに、シャキシャキとしたキャベツの千切りとモスオリジナルのレモンタルタルソースをかけています。今回のリニューアルでは、下バンズに塗るアメリカンマスタードをハーフマヨネーズタイプに変更し、レモンタルタルソースと海老カツのバランスをさらに良くしました。

※2 海老カツは原料にバナメイ海老などを使用しています。

### ●「海老カツ オマールソース」(440円) ※新商品/期間限定

海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツに、シャキシャキとしたキャベツの千切りをのせ、その上に濃厚なオマールソースをかけました。オマールソースは、オマール海老から抽出したオイルと濃縮調味料をベースに、しょうが、人参、セロリ、玉ねぎ、赤パプリカを加え、数種類のスパイスとハーブで味と香りを整えました。隠し味に黒酢の酸味と柚子胡椒などの辛みを加えることで、濃厚ながらもさっぱりとした後味に仕上げました。海老で海老を食べるリッチな味わいのハンバーガーです。



### ●「海老カツバーガー」(410円) ※リニューアル/定番商品

海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツに、シャキシャキとしたキャベツの千切りをのせ、その上にモスオリジナルのレモンタルタルソースをかけました。海老カツは、海老のむき身がゴロゴロと入っており、一口ごとに海老の風味とプリッと食感をお楽しみいただけます。レモンタルタルソースは、玉ねぎ、卵、ピクルスなどのみじん切りをマヨネーズで和えたシンプルな味わいに、濃縮レモン果汁などを加えてさっぱりと仕上げました。さわやかなレモンの香りが海老の甘みを引き立てます。また、今回のリニューアルでは、下バンズに塗るアメリカンマスタードをハーフマヨネーズタイプに変更し、レモンタルタルソースと海老カツのバランスをさらに良くしました。



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：「海老カツ オマールソース」(440円)  
「海老カツバーガー」(410円)

■販売期間：「海老カツ オマールソース」  
2021年5月20日(木)～7月中旬 \*新商品/期間限定  
「海老カツバーガー」  
2021年5月20日(木)～ \*リニューアル/定番商品

■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](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

※本資料中の価格は全て税込です。