

2021年9月15日  
Ref. 21-0915-044

累計 4,000 万食以上を売り上げた大人気シリーズが 7 年ぶりに復活！  
**「フォカッチャサンド <sup>ばていけい</sup> 馬蹄型ソーセージ&グランピングソース」**  
 ～9月22日（水）から全国のモスバーガーにて期間限定で新発売～

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9月22日（水）～11月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「フォカッチャサンド <sup>ばていけい</sup> 馬蹄型ソーセージ&グランピングソース」を期間限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

フォカッチャは 2000 年に初登場し、以降、秋冬の期間限定商品としてご好評をいただいていた人気商品です。2000 年～2014 年の間で 10 回販売し、累計 4,000 万食以上を売り上げました。お客さまからも根強い復活の要望があり、今回は 2014 年以來 7 年ぶりに復活販売します。発売当時のこだわりはそのままに、テイクアウトしても食べやすいよう設計を見直すとともに、ソーセージも約 15% 増量し、より満足感を感じられる商品に改良しました。

今回発売する「フォカッチャサンド <sup>ばていけい</sup> 馬蹄型ソーセージ&グランピングソース」は、ボリュームのある <sup>ばていけい</sup> 馬蹄型ソーセージに、BBQ ソースをモス流にアレンジしたグランピングソースを合わせ、フォカッチャでサンドした商品です。フォカッチャは小麦粉、塩などを使用したイタリアのパンで、ピッツアの原形ともいわれています。今回使用するフォカッチャは、粉の配合・形ともにモスオリジナルのもので、生地にデュラムセモリナ粉を混ぜることで、歯切れ良くふんわりとした食感を出しました。さらに、ヨーグルトと塩麴を入れることで、しっとりとした焼き上がりに仕上げています。コロナ禍で行動が制限される中、“食べたら、気分はアウトドア。”をキーワードにグランピングを想起させるような商品をご用意することで、ワクワク感やおうち外食の楽しさをご提供します。

## ●「フォカッチャサンド 馬蹄型ソーセージ&グランピングソース」(420円)

天然羊腸を使用したジューシーでパリッとした歯ごたえのある馬蹄型ソーセージにモスオリジナルのグランピングソースをかけ、ふんわりとした食感のフォカッチャでサンドしました。ソースは、キャベツやナスなどの野菜をトマトケチャップやデミグラスソースでじっくり煮込みヒッコリーの木を燻したような香りを加えたモスオリジナルのBBQソースです。さらに揚げコショウやチリペッパーを入れ、キレがあり、奥行きのある味に仕上げました。グランピングソースと燻製されたソーセージの香りが食欲を誘う一品です。



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：「フォカッチャサンド 馬蹄型ソーセージ&グランピングソース」(420円)
- 販売期間：2021年9月22日(水)～11月上旬 \*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](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。