

2021年11月2日
Ref. 21-1102-055

日本のご馳走“すき焼き”をアレンジした『とびきり』シリーズ最新作
「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」
 ～11月11日（木）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11月11日（木）～2022年1月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」を期間限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

今回は、「ハレの日需要」の高まるクリスマスや年末年始にむけて、日本人にとってご馳走の代名詞とも言える“すき焼き”をモス流にアレンジし、“とびきりハンバーグサンド”シリーズの最新作として発売します。“とびきりハンバーグサンド”は、2008年の発売以来、累計約1億9800万食（2021年10月末時点）を販売している人気シリーズで、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す。

新商品の「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」では、そのボリューム満点のハンバーグに、牛肉や長ねぎなどの具材を合わせて、“肉×肉”の食べ応えのあるハンバーガーに仕上げました。また、卵につけて食べる“すき焼き”に近づけるため、モスオリジナルの半熟風たまご※1をトッピングしました。黄身部分のトロとした食感に、甘辛い牛肉が合わさった、まさに“すき焼き”の味わいが楽しめるハンバーガーです。この贅沢なハンバーガーを通じて、プレミアムな体験をご提供いたします。

※1 当社オリジナルのたまご加工品です。

■ “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、2008年の発売以来、累計約1億9800万食（2021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。

●「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」(590円)

グリーンリーフと国産肉（牛・豚合挽き肉）100%使用のハンバーグに、“すき焼き”をイメージした具材を合わせ、仕上げに半熟風たまごをのせました。具材には、牛肉と玉ねぎ、長ねぎといった“すき焼き”に使われる代表的な食材を使用し、割下を想起させる甘辛いタレを合わせました。牛肉はしっかりとした食感と濃厚な味わいの赤身部分が多いウデ肉と、脂身のあるバラ肉をバランスよく使用しています。スキヤキ※2のタレは甘辛さの中に牛脂と香味油、さらに隠し味に赤ワインを加えることでコクとキレのある味に仕上げました。仕上げに、とろっとした食感の半熟風たまごをトッピングし“すき焼き”のご馳走感がハンバーガーで楽しめる、贅沢な一品です。

※2 スキヤキの具材に使用している肉は、国産肉ではありません。



●「ダブルとびきり とろったま スキヤキ仕立て」(820円)

バンズからはみ出すほどのハンバーグをさらにもう1枚増やしたボリュームのある商品です。ジューシーなお肉を存分に味わえる、ご褒美バーガーです。

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： 「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」(590円)
「ダブルとびきり とろったま スキヤキ仕立て」(820円)
- 販売期間： 2021年11月11日(木)～2022年1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込です。