

50周年を迎えハンバーガーがくれた出会いに感謝 3種類のコラボレーション商品を発売 ～全国のスーパーやコンビニエンスストアでモスの味を提供～

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）は、2022年3月12日（土）に50周年を迎えます。これを記念して、食品メーカーとコラボレーションしたオリジナル商品を販売いたします。全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）のほか、スーパーやコンビニエンスストアなど、お客さまのより身近なところでモスバーガーの味が楽しめる商品を提供することで、これまで以上に愛されるモスバーガーを目指します。



【ランチパック（テリヤキハンバーグとクラムチャウダー風）】



【K&K “CAN” Pの達人グリーンバーガーソイパティ（トマトのソース）】



【モスバーガーポテト（テリヤキチーズ風味）】

●「ランチパック（テリヤキハンバーグとクラムチャウダー風）」

山崎製パン株式会社（代表取締役社長：飯島 延浩、本社：東京都千代田区）とコラボした「ランチパック（テリヤキハンバーグとクラムチャウダー風）」は、「テリヤキバーガー」と「クラムチャウダー」をイメージしたランチパックで、1袋で2つの味がお楽しみいただけます。当社が監修し具材のソースやフィリングの味わいにこだわりました。

パッケージには、コスチュームをまとったランチちゃんとおパックくんとともに、モスバーガーの新キャラクター「リルモス」をプリントしました。

<商品概要>

- 商品名：「ランチパック（テリヤキハンバーグとクラムチャウダー風）」
- 発売日：2022年3月1日（火）～ *モスバーガー店舗での販売はございません。
- 販売店舗：「デイリーヤマザキ」「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品お取り扱い店
※地域・店舗により販売状況が異なる場合がございます。



●「K&K “CAN” Pの達人」

国分グループ本社株式会社（代表取締役会長兼 CEO：國分 勳兵衛、本社：東京都中央区）とコラボレーションした「K&K “CAN” Pの達人」の新品、グリーンバーガーソイパティ 2 種を発売します。パティの主要原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料に作り、モスバーガーの味わいを忠実に再現した商品です。アウトドアでホットサンドやサンドイッチの具材や、スキレットで温めてハンバーグとしてお楽しみいただけます。

本商品は、キャンプ・アウトドアシーンに“プラスワン”することで、よりキャンプ食が楽しくなる「K&K “CAN” Pの達人」シリーズの新品として、モスバーガーの味をお楽しみいただけます。

<商品概要>

- 商品名：「K&K “CAN” Pの達人グリーンバーガーソイパティ（トマトのソース）」
「K&K “CAN” Pの達人グリーンバーガーソイパティ（テリヤキソース）」
- 内容量：140g（T2号缶）
- 発売日：2022年3月7日（月）～ *モスバーガー店舗 2月24日（木）～
- 販売店舗：全国のスーパーおよびECサイトにて（希望小売価格 各648円）
※地域・店舗により販売状況が異なる場合がございます。
※モスバーガー店舗（販売価格 各650円）



この商品の販売を通じて、SDGsの「③すべての人に健康と福祉を」「⑫つくる責任 つかう責任」の2つの目標の達成を目指します。



●「モスバーガーポテト（テリヤキチーズ風味）」

有限会社味源（代表取締役：西山 泰和、本社：香川県仲多度郡）とコラボした「モスバーガーポテト（テリヤキチーズ風味）」は、「モスのテリヤキバーガーにチーズを加えたら?」という発想から生まれたテリヤキチーズ味のスナック菓子です。伝統の味を受け継ぎつつも新しいメニュー開発を続けてきたモスバーガーと味源が考案した、メニューにはない本商品だけの限定フレーバーです。テリヤキソースに合うチーズの選定から始まり、数十回試作を繰り返しました。ゴルゴンゾーラとクリームチーズの2種類を組み合わせることで、チーズの濃厚な味わいとテリヤキソースのまろやかでコク深い味わいがマッチした、新しい味わいのポテトスティックが完成しました。今回の商品は、2021年3月より販売した「モスバーガーポテト（テリヤキバーガー風味）」に続く2回目のコラボレーション商品となります。

<商品概要>

- 商品名：「モスバーガーポテト（テリヤキチーズ風味）」
- 内容量：50g
- 発売日：2022年3月10日（木）～ *モスバーガー店舗 2月24日（木）～
- 販売店舗：全国のスーパーおよびECサイトにて（希望小売価格 220円）
※地域・店舗により販売状況が異なる場合がございます。
※モスバーガー店舗（販売価格 220円）



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、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

<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。