

2022年3月14日

Ref. 22-0314-086

和風のテリヤキソースと洋風のクリームチーズが絶妙にマッチ 春の楽しみ「クリームチーズテリヤキバーガー」復活

～モスが元祖^{※1}！定番商品「テリヤキバーガー」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、2022年3月24日（木）～2022年5月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「クリームチーズテリヤキバーガー」を期間限定で復活販売します。同時に、定番商品「テリヤキバーガー」もリニューアルします。



【ツールデザイン イメージ】

「クリームチーズテリヤキバーガー」は、モスが元祖^{※1}の「テリヤキバーガー」をアレンジした商品で、ハーフマヨネーズタイプの代わりに、特製クリームチーズを使用し、味噌と醤油をベースにした和風のテリヤキソースと、洋風のクリームチーズの絶妙な組み合わせが楽しめるハンバーガーです。2016年からレタスのおいしい時期に限定販売しており、キャンペーン展開時は200万食以上を売り上げる人気商品です。お客さまから、復活のご要望を多くいただいたことから、期間限定で販売します。ブラッシュアップした新しい「クリームチーズテリヤキバーガー」をお楽しみください。

※1日本のハンバーガーチェーンにおいて初めて発売（1973年5月）

同時にリニューアルする「テリヤキバーガー」は、創業から49年もの間、和風バーガーの代表格として、多くのお客さまにご支持いただいているロングラン商品で、モスバーガーを代表するハンバーガーの一つです。当社が今年で創業50周年を迎え、改めて定番商品に目を向けていただきたいという思いから、「テリヤキバーガー」のテリヤキソースをリニューアルすることとなりました。従来のテリヤキソースにココアパウダーと黒すりごまを加えて味の厚みを出し、さらに米酢とバルサミコ酢を加えることで、ソース全体の味を引き締め、コクと酸味、深みをプラスしました。「テリヤキバーガー」のリニューアルは2019年以来、今回で7回目です。また、今回のリニューアルに伴い、「ソイテリヤキバーガー」なども同時にリニューアルします。

＜リニューアル対象商品＞

テリヤキバーガー／ダブルテリヤキバーガー／ソイテリヤキバーガー

●「クリームチーズテリヤキバーガー」(410円)※期間限定

醤油と味噌(赤味噌、白味噌)を使ったオリジナルのテリヤキソースを絡めたジューシーなパティ(肉)に、たっぷりのシャキシャキレタスとクリームチーズを合わせたハンバーガーです※2。クリームチーズは、コクと酸味のバランスが良いオーストラリア産クリームチーズをベースに、クリームチーズパウダーを加えて、爽やかなクリームチーズ本来の味を強化しました。さらにマスカルポーネチーズパウダーのクリーミーな乳感とコクを加えることで、新しいテリヤキソースに合うクリームチーズに仕上げました。テリヤキソースの甘い醤油味に爽やかなクリームチーズがマッチした春にぴったりな味わいです。「テリヤキバーガー」とは違うおいしさをお楽しみいただけます。

※2 パティを2枚にした「クリームチーズダブルテリヤキバーガー」も販売します。



●「テリヤキバーガー」(380円)※リニューアル/定番商品

醤油と味噌を使ったテリヤキソースをパティにからめた、シャキシャキレタスの和風バーガーです。1972年の創業当時から日本人の味覚に合う和風味のハンバーガーを作りたいとの思いがあり、試行錯誤を重ねた末、日本古来の食材である、味噌と醤油を使ったオリジナルテリヤキソースを開発しました。味噌と醤油の絶妙なバランスで調整されたテリヤキソースは、ハーフマヨネーズタイプやたっぷりのシャキシャキレタスとも相性抜群です。リニューアルしたテリヤキソースは、従来のテリヤキソースに、ココアパウダーと黒すりごまを加えて味の厚みを出し、米酢とバルサミコ酢でソース全体の味を引き締め、コクと酸味、味の奥行きをプラスしました。黒すりごまの香ばしさとココアは相性が良く、相乗効果でテリヤキソースをより味わい深くします。モス伝統のテリヤキソースの味を継承しながら新しい味わいのソースに仕立てました。



<商品概要>

- 商品名・価格：「クリームチーズテリヤキバーガー」(410円)
「テリヤキバーガー」(380円)
- 販売期間：「クリームチーズテリヤキバーガー」
2022年3月24日(木)～2022年5月中旬 *新商品/期間限定
「テリヤキバーガー」
2022年3月24日(木)までに順次切り替え *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)

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。

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。