

今年もたまねぎが旬を迎えるこの季節に関西地域限定で開催！

## 『2022年度淡路島産たまねぎ祭り』

～生の淡路島産新たまねぎをふんだんに使用したハンバーガーを限定販売～

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、2022年4月25日（月）～5月中旬まで、モスの協力農家※1の畑で栽培された淡路島産の新たまねぎを使用した、『2022年度淡路島産たまねぎ祭り』に関西地域のモスバーガー（大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県・兵庫県、一部店舗を除く）にて期間限定で開催します。

※1 当社が独自に関係構築した農家のことで、できるだけ農業や化学肥料に頼らない方法で栽培しています。



『2022年度淡路島産たまねぎ祭り』 ツールイメージ

『淡路島産たまねぎ祭り』は、2016年に中国・四国地域で初開催して以降、たまねぎが旬を迎えるこの季節に毎年開催してきました。2017年には兵庫県でも初開催し、2019年からは関西地域まで対象エリアを広げて、淡路島産の新たまねぎを使った商品を販売しています。昨年に続き、今年も販売要望の強い関西地域限定で「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」を期間限定販売します。

### ●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(420円)

淡路島産のたまねぎの中でも、特に甘みが強く、みずみずしくてやわらかい、生食にも適した『新たまねぎ』を生でたっぷりと使用したハンバーガーです。グリーンリーフとジューシーなパティ（肉）、オリジナルのたまねぎバーガー用ソース、輪切りにスライスした淡路島産新たまねぎをたっぷりと乗せ、その上から更に、たまねぎバーガー用ソースをかけ、最後にかれ節※2原料として使用したかつお節をトッピングしました。オリジナルのたまねぎバーガー用ソースは、醤油をベースに濃縮クランベリー果汁を加え、爽やかな和風ソースに仕上げました。

※2「かれ節」…かつお節の製造過程において、かつお節菌（麹菌の一種）というカビをつける作業をしたものを、かれ節と呼びます。

### ●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(450円)

「たまねぎバーガー」にスライスチーズを加えた、マイルドな味わいのハンバーガーです。

## <『2022 年度 淡路島産たまねぎ祭り』実施概要>

### ■商品名・価格：

「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(420 円)

「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(450 円)

■実施期間 : 2022 年 4 月 25 日 (月) ~5 月中旬 \* 期間限定

■実施店舗 : 関西地域のモスバーガー (大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県・兵庫県) ※一部店舗を除く

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](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。