

2022年4月27日
Ref. 22-0427-004

中華料理の定番「海老チリ」をハンバーガーにアレンジ!

「海老チリ風バーガー」新発売

～定番商品「海老カツバーガー」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5月18日（水）～2022年7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「海老チリ風バーガー」を期間限定で新発売します。同時に、定番商品「海老カツバーガー」もリニューアルします。



【ツールデザイン イメージ】

今回は、日本人に人気の中華料理「海老チリ」をモス流にアレンジしたハンバーガーを新発売します。当社は、昨年も海老を使用したハンバーガー「海老カツ オマールソース」を期間限定で販売し、200万食以上を売り上げました。お客さまからご好評いただいたことを受け、今回は“海老を最大限においしくハンバーガーとして召し上がっていただきたい”という想いで商品開発を行いました。「海老チリ」は、海老を使用した中華料理の中でも特に人気が高く、中華の料理人が日本人の味覚に合うよう生み出した、日本生まれの中華料理とも言われています。当社も日本生まれのハンバーガーチェーンとして、日本人の味覚に合わせた商品を生み出してきたことから、「海老チリ」をハンバーガーに出来ないかと商品化に至りました。

新商品の「海老チリ風バーガー」は、モスの定番商品「海老カツバーガー」を日本人に人気の中華料理「海老チリ」風アレンジしたハンバーガーです。海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツを“うまから”な海老チリ風ソースにくぐらせ、細切りのレタスをのせました。お子さまからご年配の方まで幅広い世代の方にお楽しみいただけるハンバーガーです。

同時にリニューアルする「海老カツバーガー」は、2000年12月から期間限定販売の後、お客さまからの強いご要望で翌年10月に定番商品となった人気商品です。海老カツ※1に、シャキシャキとしたキャベツの千切りとモスオリジナルのレモンタルタルソースをかけています。今回のリニューアルでは、タルタルソースのコクと酸味のバランスを見直し、海老カツのおいしさがより引き立つようにブラッシュアップしました。

※1 海老カツは原料にバナメイ海老などを使用しています。

●「海老チリ風バーガー」(460円) ※新商品/期間限定

モスの定番商品「海老カツバーガー」を、日本人に人気の中華料理「海老チリ」風にアレンジしたハンバーガーです。海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツを海老チリ風ソースにくぐらせ、細切りのレタスをのせました。海老チリ風ソースは、トマトケチャップをベースにニンニク、ショウガ、豆板醤を加え、さらに甘酒※2を加えることで、甘みと海老の風味を存分に引き出しました。辛味を抑え“うまから”な海老チリ風ソースにしているため、お子さまからご年配の方まで幅広い世代の方にお楽しみいただけるハンバーガーです。

※2 米麴を糖化して作っている甘酒のためアルコール分はゼロです。



●「海老カツバーガー」(410円) ※リニューアル/定番商品

海老のむき身をふんだんに使用し、サクッと揚げた海老カツに、シャキシャキとしたキャベツの千切りをのせ、その上にモスオリジナルのレモンタルタルソースをかけました。海老カツは、海老のむき身がゴロゴロと入っており、一口ごとに海老の風味とプリッとした食感をお楽しみいただけます。レモンタルタルソースは、玉ねぎ、卵、ピクルスなどのみじん切りをマヨネーズで和えたシンプルな味わいに、濃縮レモン果汁などを加えてさっぱりと仕上げました。また、今回のリニューアルでは、コクと酸味のバランスを見直し、レモンの風味を少し弱め、卵の風味をアップさせてソース全体のコクを強めました。さらに、レモンや海老と相性の良いバジルなどを入れて香りを加え、海老カツをより引き立てるソースに仕立てました。



<商品概要>

- 商品名・価格：「海老チリ風バーガー」(460円)
「海老カツバーガー」(410円)
- 販売期間：「海老チリ風バーガー」
2022年5月18日(水)～2022年7月中旬 *新商品/期間限定
「海老カツバーガー」
2022年5月18日(水)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。