

2022年4月27日

Ref. 22-0427-005

夜限定のプレミアムなライスバーガーでディナータイムを強化

「夜モスライスバーガー よくばり天 金目鯛とかきあげ（塩だれ）」

「夜モスライスバーガー よくばり焼肉」

～5月18日（水）より15時以降限定の夜モスメニューとして提供開始～

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）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、15時以降の夜限定メニュー『夜モス』として「夜モスライスバーガー よくばり天 金目鯛とかきあげ（塩だれ）」と「夜モスライスバーガー よくばり焼肉」を新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

当社では、これまでディナータイムの強化を目的に夜の時間帯限定商品の販売を一部の店舗で実験的に行ってきましたが、今回、夜専用ライスバーガー『夜モス』を、全国の店舗で15時以降に販売します。商品も夜限定のプレミアム感とボリューム感が感じられる「夜モスライスバーガー よくばり天 金目鯛とかきあげ（塩だれ）」と「夜モスライスバーガー よくばり焼肉」の2商品を販売します。

●「夜モスライスバーガー よくばり天 金目鯛とかきあげ（塩だれ）」（590 円）

有明海産焼き海苔の上に、海鮮かきあげと金目鯛の天ぷらをのせ、ごま油の風味豊かな特製塩だれをかけてライスプレートではさみました。通常、煮つけや焼き物として食べられることが多い金目鯛ですが、今回は食材の味わいを活かすため天ぷらにしました。脂のりの良い金目鯛を使用し、サクツとした軽い食感の天ぷらに仕上げています。海鮮かきあげは、いか、海老、玉ねぎ、人参、枝豆を薄衣で包み、サクサクとした食感とそれぞれの素材の味わいが楽しめます。金目鯛の天ぷらに具沢山のかきあげを合わせ、まさに“よくばり”なボリュームたっぷりのライスバーガーです。



●「夜モスライスバーガー よくばり焼肉」（620 円）

モスオリジナルの焼肉だれに漬け込んだ、甘みと旨みがあるやわらかい肉質の牛バラ肉を、グリーンリーフ、ライスプレートではさみました。通常の「モスライスバーガー焼肉」の2倍の量の焼肉を使用した、夜ごはんにふさわしいボリュームのある商品です。焼肉だれは、おろし玉ねぎ、しょうがペースト、おろしにんにくなどを加えた醤油ベースの和風味です。緑鮮やかなグリーンリーフ、しっかりと味付けした焼肉とライスの組み合わせが味わい深い一品です。



<新商品概要>

■商品名・価格：「夜モスライスバーガー よくばり天 金目鯛とかきあげ（塩だれ）」（590 円）
「夜モスライスバーガー よくばり焼肉」（620 円）

■販売期間：2022年5月18日（水）～ 11月中旬（予定）

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

■販売時間：15時00分～閉店まで

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商品に「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。