

サーロインやヒレもパティに使用した“一頭丸ごと”のプレミアムバーガー
「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～特製テリヤキソース～」
 ～12月28日（水）から全国のモスバーガーにて数量限定で新発売～

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12月28日（水）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～特製テリヤキソース～」を100万食限定で新発売します。

昨今の外食業界では、世界的な原材料費の値上がりなどの影響で食肉価格が高騰しており、“ミートショック”とも呼ばれる状態が続いています。そこで今回は、“ハレの日需要”が高まる年末年始に向けて、普段とは異なるお肉を使用した商品をご提供したいという思いから、一頭買い※1した黒毛和牛の各部位をパティに使用した「一頭買い 黒毛和牛バーガー～特製テリヤキソース～」を数量限定で発売します。

※1 部位ごとではなく、余分な部分を除いた「枝肉」の状態で一頭丸ごと買い付けること。

和牛を一頭買いすることで仕入れコストを抑えることができ、通常はハンバーガーには使用しないサーロインやヒレといった高級な部位も使用することができました。和牛の全19部位※2を使用することで、赤身と脂身のバランスがとれ、各部位の長所を“良いとこどり”したハンバーガーに仕上がりました。1年間のご褒美として、または新しい1年のスタートに、プレミアムなハンバーガーをお召し上がりください。

※2 19部位とはサーロイン、ヒレ、リブロース、肩ロース、肩バラ、ハネシタ、ミスジ、腕肉、トウガラシ、中バラ、外バラ、カイノミ、フランク、ランプ、イチボ、内モモ、外モモ、シタマ、スネを指します。なお部位数および名称は、地域や業界により異なります。



【ツールデザイン イメージ】

<一頭買い 黒毛和牛バーガーのポイント>

【ポイント①】一頭買いならではの贅沢な部位を使用

一般的に、ハンバーガーのパティには肩やモモなどの部位が使われることが多いのですが、今回は和牛を一頭買いすることにより、ハンバーガーパティではあまり使用することのないサーロインやヒレといったプレミアムな部位も使用しています。少量しか取れない希少部位も使用しているので、より贅沢な味わいが楽しめます。

【ポイント②】全19部位の“良いとこどり”をしたパティに！

一頭買いした和牛の全19部位を使用しています。これにより牛肉を丸ごと味わうことができる、赤身と脂身のバランスがとれた“良いとこどり”なパティに仕上がりました。赤身による歯ごたえと、脂身によるジューシーさの両方を感じられるパティです。

【ポイント③】牛肉のうまみを引き立てる「特製テリヤキソース」を新開発

プレミアムなパティに合わせて、「特製テリヤキソース」を新たに開発しました。醤油と白味噌をベースにした「テリヤキソース」に、トマトのペーストとピューレを入れることで甘みと酸味の味わいを深くし、甘酒を加えることでコクと奥行きを引き出しました。原料のトマトの一部にはモスファームや協力農家※3 で作られた規格外品を使用し、味にこだわりながらも食品ロスの削減にも貢献しています。更に隠し味として、牛醤※4 を使用しました。牛醤は黒毛和牛から作られた発酵調味料で、加えることでソースとパティの相性を高めています。

※3 モスファーム：株式会社モスファーム・サングレイス、協力農家：株式会社野菜くらぶ

※4 株式会社 門崎が運営する「格之進 (<https://kakunosh.in/>)」より販売されている、和牛の成熟肉の味を突き詰めた調味料です。

●「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～特製テリヤキソース～」(690 円)

グリーンリーフに黒毛和牛パティをのせて、専用の「特製テリヤキソース」をかけ、マヨネーズタイプと輪切りのトマトを合わせました。赤身特有の食べ応えがありながら、脂の甘みやジューシーさも感じられるパティが主役の商品です。日本人の口によく合う特製テリヤキソースがパティのおいしさを引き立て、グリーンリーフと輪切りのトマトで野菜の味わいもお楽しみいただけます。年末年始のこの機会に、モスのこだわりが詰まった贅沢なハンバーガーを是非ご堪能ください。



<新商品概要>

- 商品名・価格 : 「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～特製テリヤキソース～」(690 円)
- 販売期間 : 2022 年 12 月 28 日 (水) ～ *100 万食限定・無くなり次第終了
- 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。

<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 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

<ご参考>

モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>
モスグループの環境・社会活動「モスの森」 <https://www.mos.jp/mori>
モス公式通販サイト「Life with MOS」 <https://ec.mos.jp/>

※本資料中の価格はすべて税込です。