



春のモスは“半熟風たまご×北海道産チーズ”の贅沢なテリヤキで新生活を応援

「とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」

～3月24日（金）から全国のモスバーガーにて期間限定で新発売～

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、2023年3月24日（金）から5月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」を期間限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

当社は昨年10月に、モスの月見シリーズとしてテリヤキバーガーに半熟風たまご※を組み合わせた「月見テリヤキバーガー」を販売し、「月見商戦」としても大変話題になりました。今年は、イースターなどで卵を想起させる春の季節に合わせて、半熟風たまごを使用した商品を発売します。

今回は、「半熟風たまご」×「テリヤキバーガー」の組み合わせに、さらにモスオリジナルの国産チーズを合わせた「とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」を新発売します。半熟風たまごと国産チーズを使用した特別なテリヤキバーガーをご提供することで、春の新生活を応援します。

※ 当社オリジナルのたまご加工品です。

●「とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」

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、国産レタスと半熟風たまご、モスオリジナルのチーズを合わせました。チーズは、北海道産の生乳の旨みを凝縮させたゴーダチーズに国産バターを加えており、とろりとした滑らかな口どけとミルクィな味わいが特徴です。テリヤキソースは、1972年の創業時からの「日本人の味覚に合う、和風味のハンバーガーを作りたい」という想いから開発されたもので、日本古来の食材である醤油と味噌（赤味噌、白味噌）を使用しています。まろやかな黄身としっかり味付けされたテリヤキ味のパティとのバランスが良く、コクのあるチーズで満足感も感じられる一品です。

お肉を2枚にした「ダブル とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」も販売します。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」(490円)
「ダブル とろったまチーズ テリヤキバーガー ～北海道産ゴーダチーズ使用～」
(650円)
- 販売期間：2023年3月24日(金)～5月下旬 *期間限定
- 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/

※本資料中の価格は全て税込です。