



2023年5月10日  
Ref. 23-0510-007

## 鹿児島県南九州市で陸上養殖されたブランド海老「白姫えび」をソースに使用 「エビマヨソースの海老カツバーガー」 「エビグラスソースの海老カツバーガー」

～5月24日（水）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5月24日（水）～7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「エビマヨソースの海老カツバーガー」と「エビグラスソースの海老カツバーガー」を期間限定で新発売します。

今回発売する2種類の海老カツバーガーは、“エシカル”を商品開発のコンセプトに、鹿児島県南九州市で陸上養殖されているバナメイ海老の「白姫えび」をソースに使用しました※1。白姫えびは遊離アミノ酸含有量が一般のバナメイ種より多く、強い甘みと旨みがあることが特徴です。この白姫えびのうち、市場では販売できないこともある規格外品を殻付きのまま焼成して煮込み、エキスを抽出することで、海老の旨みを余すことなく引き出したソースに仕上げています。

※1 海老カツに使用している海老は「白姫えび」ではありません。

### ●「エビマヨソースの海老カツバーガー」(520円)

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カロリーーフマヨネーズタイプと細切りのレタスを合わせ、その上にエビマヨソース※2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。エビマヨソースには、白姫えびから抽出したエキスをベースにケチャップ等を加えており、酸味と甘みの両方を感じられます。隠し味としてレモン果汁を加えているので、さっぱりと召し上がっていただけます。

※2 エビマヨソースに南九州市産白姫えびの規格外品を0.1%使用しています。



### ●「エビグラスソースの海老カツバーガー」(520円)

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カロリーーフマヨネーズタイプとキャベツの千切りを合わせ、その上にエビグラスソース※3をかけました。エビグラスソースは、“海老”とデミ“グラス”ソースを掛け合わせた造語です。デミグラスソースをベースに、オーブンでじっくり火を通した殻付き海老のエキスやたまねぎを加えてじっくりと煮込み、濃厚なソースに仕上げました。デミグラスソースの濃厚さに合わせて、白姫えびのエキスはエビマヨソースの約3倍加えており、海老の旨みを感じていただけます。

※3 エビグラスソースに南九州市産白姫えびの規格外品を0.3%使用しています。



## <本商品のポイント>

### ➤ 環境負荷が少ない陸上養殖で育てられた「白姫えび」を使用

本商品のソースに使用されている「白姫えび」は、株式会社ニッスイ（代表取締役 社長執行役員：浜田 晋吾、本社：東京都港区）が「陸上養殖（閉鎖式バイオフィロック養殖システム）」により育てたブランド海老です。

陸上養殖では、使用した水の再利用を行うため、海洋汚染の原因となるエサの残骸を排出する必要がありません※4。また、内陸部や山間部など、海から離れたところでも魚介類の養殖が可能なので、地方の空き家や農作放棄地の有効利用にもつながります。設備があれば都市部でも養殖が可能のため、輸送時の二酸化炭素排出量を削減できるなど、サステナブルな養殖方法として注目を集めています。

※4 閉鎖式バイオフィロック養殖システムの場合

### ➤ 「白姫えび」の旨みを引き出す秘密は海老の“殻”

「白姫えび」の旨みを最大限に引き出すため、殻付きのままオーブンで焼成し、エキスを十分に抽出しています。海老の殻には旨み成分が豊富に含まれているため、サイズが小さくても無駄なく使うことで、濃厚な海老の風味を引き出すことができます。

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」を実践していきます。

## <新商品概要>

- 商品名・価格：「エビマヨソースの海老カツバーガー」（520 円）  
「エビガラスソースの海老カツバーガー」（520 円）
- 販売期間：2023 年 5 月 24 日（水）～7 月中旬
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

### <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・SDGs 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/>

※本資料中の価格は税込です。