



2024年1月29日
Ref. 24-0129-086

毎月29日“にくの日”の人気企画「にくにくにくバーガー」 2024年2月9日、29日にて終売

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、2017年7月から開始した毎月29日“にくの日”の人気企画「にくにくにくバーガー」の販売を2024年2月で終了します。2月は他の月と異なり9日が“にくの日”に当たるほか、うるう年の今年は29日にも販売を行い、一ヶ月間で2回の“にくの日”をもって「にくにくにくバーガー」最後の販売となります。

また、同じく29日限定で販売していた「スパイシーにくにくにくバーガー」「新きんにくにくバーガー」についても、同時に販売を終了します。

※「にくにくにくバーガー」をはじめとする3商品は、AM10:30以降の販売です。



【にくにくにくバーガー】



【新きんにくにくバーガー】

「にくにくにくバーガー」は、テレビ番組の企画で2017年6月に誕生し大きな反響をいただきました。翌7月からは毎月29日“にくの日”限定のハンバーガーとして販売を続けてきました。人気の「モスライスバーガー焼肉」のライスプレート（ご飯）をパティ（お肉）に変え、さらに直火焼チキンとレタスを挟んだボリュームのあるハンバーガーです。バンズ（パン）もライスプレートも使用しない、糖質制限を意識した商品です。

「新きんにくにくバーガー」は、新日本プロレスとモスバーガーがタッグを組んだコラボ商品です。プロレス界でも屈指の人気を誇るオカダ・カズチカ選手監修商品の第二弾として開発されました。筋力トレーニングには欠かせないたんぱく質に着目したハンバーガーです。

●「にくにくにくバーガー」(910円)

モスオリジナルの焼肉だれに漬け込んで焼き上げた牛バラ肉と、直火焼チキンにグリーンリーフやレタスをあわせ、バンズ（パン）の代わりにパティ（お肉）で挟みました。塩などでシンプルに下味をつけた鶏もも肉（一枚肉）は、じっくりと直火焼きし、皮はパリッとこんがり焼き色をつけて、中はジューシーに仕上げています。焼肉、直火焼チキンにパティとお肉づくしのボリューム満点のハンバーガーです。

●「新きんにくにくバーガー」(850円)

大豆由来の植物性たんぱくをベースとしたソイパティや、国産の鶏むね肉を使用したチキンパティ、チキンナゲットをメインに、グリーンリーフ、千切りキャベツ、スライスチーズ、オーロラソース、ミートソースを合わせ、バンズ（パン）ではさみました。1食で約32gのたんぱく質が摂れる、ボリューム満点のハンバーガーです。

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。

<“肉の日”企画終了について>

- 商品名・価格：「にくにくにくバーガー」(910円)
「スパイシーにくにくにくバーガー」(950円)
「新きんにくにくバーガー」(850円)
*すべてAM10:30からの販売

■最終販売：2024年2月9日（金）、29日（木）の2回で販売終了

■対象店舗：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/>

※本資料中の価格はすべて税込です。