



2024年4月24日

Ref. 24-0424-004

四国では4年ぶり、関西では6年目となる開催！

『2024年度淡路島産たまねぎ祭り』

～淡路島産新たまねぎを、生のままふんだんに使用したハンバーガーを限定販売～

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、2024年5月1日（水）～5月中旬まで、モスの契約農家の畑で栽培された淡路島産の新たまねぎを使用した『2024年度淡路島産たまねぎ祭り』を、関西と四国地域のモスバーガーにて期間限定で開催します。



【『2024年度淡路島産たまねぎ祭り』
ツールイメージ】



「淡路島産 たまねぎバーガー
和風しょうゆ仕立て」

モスバーガーでは、日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、日本各地の食材や特色を活かした全国一律ではない魅力ある商品づくりを行っています。

『淡路島産たまねぎ祭り』は、2016年に中国・四国地域で初開催して以降、たまねぎが旬を迎えるこの季節に毎年開催してきました。2019年に関西地域まで対象エリアを広げて以降、2021年から2023年までは関西限定で行っていましたが、今年は4年ぶりに四国地域でも実施し、関西・四国地域限定で「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て チーズ入り」を期間限定で販売します。

「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」では、糖度の高さが特徴の淡路島産のたまねぎの中でも、特に生食にも適した、みずみずしく柔らかい『新たまねぎ』をふんだんに使用しています。『新たまねぎ』を店舗でスライスしてハンバーガーにサンドし、醤油をベースにしたオリジナルのたまねぎバーガーソースをかけました。この時期しか食べられない『新たまねぎ』の味わいを堪能していただける、さっぱりとした味わいのハンバーガーです。

●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(480円)

淡路島産の『新たまねぎ』を生でたっぷりと使用したハンバーガーです。グリーンリーフとジューシーなパティ（肉）、オリジナルのたまねぎバーガーソース、輪切りにスライスした淡路島産新たまねぎをたっぷりと乗せ、その上からさらにたまねぎバーガーソースをかけ、最後にかれ節※を原料として使用したかつお節をトッピングしました。

※「かれ節」…かつお節の製造過程において、かつお節菌（麹菌の一種）というカビをつける作業をしたものを、かれ節と呼びます。

●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(520円)

「たまねぎバーガー」にスライスチーズを加えた、マイルドな味わいのハンバーガーです。

<『2024年度 淡路島産たまねぎ祭り』実施概要>

- 商品名・価格：「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(480円)
「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(520円)
- 実施期間：2024年5月1日（水）～5月中旬 *期間限定
- 実施店舗：関西・四国地域のモスバーガー 209店舗（一部店舗除く全店）
（大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県・兵庫県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県）

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・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。