



## <「テリヤキバーガー」誕生当初のエピソードにまつわる高校生限定企画！>

### 新商品「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」の発売に先駆け 高校生限定の先行無料試食会をモスバーガー成増店で開催

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）は、新商品「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」の発売に先駆け、5月21日（火）にモスバーガー成増店（東京都板橋区）にて、高校生を対象にした無料先行試食会を実施します。



【創業当時のモスバーガー 店内の様子】



【成増店では創業当時のチラシを再現したレトロチラシも配布】

5月22日（水）から販売開始する「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」<販売期間：2024年5月22日（水）～ 7月中旬>は、国産牛100%のパティ※1を使った“新とびきり”シリーズの新作で、当チェーンが元祖※2の「テリヤキバーガー」に着想を得た新商品です。

※1 パティに含まれる牛肉は100%国産です。 ※2 日本のハンバーガーチェーンにおいて初めて発売

「テリヤキバーガー」は、1973年5月に誕生しました。発売当時、実は売れ行きが芳しくなかった「テリヤキバーガー」ですが、当時の女子高校生たちが口コミなどで広めてくれたことから人気が出たというエピソードがあります。そこで今回は、「テリヤキバーガー」誕生当初のエピソードにあやかって、高校生を対象とした先行無料試食会を、第1号店のモスバーガー成増店で開催します。学生証を提示いただいた高校生、先着50名さま限定で、新商品「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」が一足早くお楽しみいただけるイベントとなっています。

### ■「テリヤキバーガー」人気の火付け役は当時の女子高生たちだった

「テリヤキバーガー」は、1号店がオープンした翌年の1973年5月に、日本のハンバーガーチェーンにおいて当チェーンが初めて販売を開始した商品で、「日本人の味覚に合う、和風味のハンバーガーを作りたい」という思いから開発されました。和風バーガーの代表格として、現在では人気商品となった「テリヤキバーガー」ですが、約50年前の発売当初、実は売れ行きがあまりよくありませんでした。当時のテリヤキという言葉には、魚料理の「照り焼き」のイメージが強くあったからです。

その状況を変えてくれたのは、当時の女子高校生たちでした。食に対して先入観のなかった高校生たちは、素直に「テリヤキバーガー」をおいしいと評価してくれて、口コミで広げたり紹介してくれたりしたことで、「テリヤキバーガー」の存在が知られるようになり、多くの方から支持をいただくきっかけとなりました。

ご参考：「テリヤキバーガーはモス生まれ」 (<https://www.mos.jp/omoi/18/>)

### <企画概要>

- 企画内容：高校生の方に、新商品「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」を先着 50 名さま限定でご提供
- 対象：高校在学中の方
- 実施日時：2024 年 5 月 21 日（火）17:30～整理券配付、提供開始  
※整理券の配付は 19:30 まで、50 名さまに達し次第終了となります。  
※整理券は一人さまにつき 1 枚までです。整理券 1 枚につき 1 食ご試食いただけます。  
※待機列の状況により 17:30 を待たずに整理券を配付する場合があります。  
※「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」無料試食のみのご利用や、テイクアウトも可能です。  
※学生証を確認させていただく場合があります。
- 実施店舗：モスバーガー成増店
- 所在地：〒175-0094 東京都板橋区成増 2 丁目 15-10
- アクセス：東武東上線 成増駅南口より徒歩 1 分
- 店舗 URL：[https://www.mos.jp/shop/detail/?shop\\_cd=02001](https://www.mos.jp/shop/detail/?shop_cd=02001)

### <新商品概要>

- 商品名・価格：「新とびきり 謹製 とろったま照りやき ～北海道チーズ～」(690 円)
- 販売期間：2024 年 5 月 22 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）
- 商品詳細：

レタスの上に、国産牛 100%使用のパティ、北海道チーズ、専用の照りやきソースをのせ、最後に半熟風たまご（当社オリジナルのたまご加工品）を合わせました。照りやきソースは、豆みそと米みその 2 種類のみそをベースに、ニンニクやカツオの風味を効かせ、さらに熊本製造の赤酒や高知県産の生姜ペースト、青森県産のりんご果汁など、厳選国産素材をバランスよく配合して風味豊かに仕上げています。また、“新とびきり”シリーズで使用しているチーズは、濃厚な味わいの北海道産ゴーダチーズに、北海道産のチェダーチーズ、さらにパルメザンチーズを組み合わせた、パティに負けない風味とコクの強い味わいが特長です。北海道チーズのコク、まろやかな黄身ソース、国産牛 100%使用のパティ、それぞれの旨みを照りやきソースが見事にまとめ上げており、食欲をそそる贅沢な一品です。

※ パティに含まれる牛肉は、100%国産です。

※ 原料として配合しているチーズのうち、北海道産チーズは 95%です。

※ チーズは加熱処理をしています。



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の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」を實踐し、「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](mailto: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。