

11月29日の“いい肉の日”に向けた冷凍モスライスバーガーのスペシャルアソート 「モスライスバーガー4個セット（冷凍）」

■10月22日（火）～28日（月）モスのネット注文で予約受付

■11月29日（金）～12月5日（木）モス店舗で受取（予約・お持ち帰り専用）

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、11月29日の“いい肉の日”に向けて、4種類の冷凍ライスバーガー（焼肉、チーズ焼肉、韓国風ピリ辛ポーク、魯肉飯（ルーローハン））がセットになった「モスライスバーガー4個セット」をネット注文で受付、モスバーガー店舗（一部店舗除く）で受け取ることができる企画を実施します。

注文期間は2024年10月22日（火）10:00～10月28日（月）、受取期間は2024年11月29日（金）～12月5日（木）です。

当社では、通販サイト「モス公式オンラインショップ～Life with MOS～」を2022年7月に開設し、店舗でご提供している商品を自宅でお楽しみいただけるようにアレンジした食品や、ライフスタイルグッズを販売しています。さらに2023年8月には公式オンラインショップ内に「モスライスバーガー専門店」をオープンし、海外のモスバーガーで好評だったメニューのアレンジや、モスバーガー店舗では販売していない限定メニューなどを、冷凍食品として販売開始しました。特別なモスライスバーガーを自宅で試せるのが新鮮という声をいただくなど、大変ご好評いただいています。

今回は、11月29日の“いい肉の日”に向けた企画として、お肉を使用した4種類の冷凍ライスバーガー（焼肉、チーズ焼肉、韓国風ピリ辛ポーク、魯肉飯（ルーローハン））がセットになったスペシャルアソートを、モスのネット注文限定で予約販売します。モスのネット注文の「特別予約注文」から注文いただき、商品はモスバーガー店舗で受け取りとなります。



【ツールイメージ】

<商品概要>

- 商品名・価格：「モスライスバーガー4個セット（冷凍）」（2,500円）
- セット内容：冷凍ライスバーガー4種
（焼肉、チーズ焼肉、韓国風ピリ辛ポーク、魯肉飯（ルーローハン））
- 注文受付期間：2024年10月22日（火）10:00～10月28日（月）
- 商品受取期間：2024年11月29日（金）～12月5日（木）
- 受取店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

<商品詳細>

直販サイト「モス公式オンラインショップ～Life with MOS～」内の「モスライスバーガー専門店」コーナーにて販売している冷凍ライスバーガーの中から、以下の4商品をセットにてご提供します。

●「ひと手間かけるモスライスバーガー <焼肉>」

たっぷりの牛バラ肉をモスオリジナルの焼肉ダレで仕上げたライスバーガーです。醤油ベースのタレには玉ねぎ、にんにく、人参のペースト、生姜のペーストを絶妙にブレンド。「いつもの味」はそのままに、より深い味わいを引き出しました。甘みと旨みのバランスにこだわり、牛肉とご飯の相性を追求しました。ご自宅でレタスなどの葉野菜をプラスするアレンジがおすすめです。



●「モスライスバーガー <チーズ焼肉>」

国内でも人気の高い「モスライスバーガー焼肉」にチーズを乗せた、モスライスバーガー専門店オリジナルのアレンジ商品です。顆粒タイプのナチュラルチーズとペースト状のプロセスチーズを合わせた特製チーズソースに、刻んだピーマン（赤、緑、黄）を入れることで彩りと味にアクセントを出しました。またソースは、焼肉との味のバランスを考えつつ、冷凍からレンジ加熱した際に溶けすぎない粘性にもこだわりました。



●「モスライスバーガー <韓国風ピリ辛ポーク>」

モスト製の旨辛ソースに豚バラ肉と野菜を合わせた商品で、旨辛ソースには韓国風唐辛子味噌のコチュジャン、豆板醤、砂糖、にんにくなどを加えてコクを出しています。旨みと辛みのバランスがよく、お米との相性も抜群です。また、にんにくの芽やニンジンをプラスすることで食感を出しており、食べ応えもある一品です。



●「モスライスバーガー <魯肉飯（ルーローハン）>」

台湾の郷土料理である魯肉飯（ルーローハン）を日本風アレンジし、冷凍モスライスバーガーとして仕立てました。カットした豚バラ肉や玉ねぎ、乾しいたけなどの具材を、醤油、清酒、砂糖、にんにく、五香粉、唐辛子などで炒めて煮込み、五香粉の香りを出しながら甘辛く仕上げました。日本人の味覚に合わせて食べやすい味わいにするため、乾しいたけやしいたけエキスで旨みと風味をプラスしています。仕上げにチンゲン菜をトッピングし、食感と彩りも加えています。



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 (受付時間:8:45~17:45) / 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 (受付時間:10:00~17:00)

<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/>