

“金沢カレー”をモス流にアレンジ カレーソースに能登豚を使用した産官学連携商品

## 「金沢カレーカツバーガー」を数量・地域限定発売

～食べて応援！ 1食あたり20円を義援金として寄付します～

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、地震や大雨で被災した能登を応援するため、2024年10月17日（木）～10月31日（木）の15日間、東京都板橋区（全10店舗）と北陸3県（富山県、石川県、福井県の全24店舗）の計34店舗にて、“金沢カレー”をイメージした「金沢カレーカツバーガー」を数量・地域限定で新発売します。また、1個の販売あたり20円を「令和6年能登半島地震災害義援金」と「令和6年9月能登半島大雨災害義援金」へそれぞれ寄付します※。

※商品販売地域のモスバーガー店舗および㈱モスフードサービスより、「令和6年能登半島地震災害義援金」と「令和6年9月能登半島大雨災害義援金」へ寄付します。



【ツールデザイン イメージ】

### ■板橋区、日本薬科大学との産官学コラボ商品

「金沢カレーカツバーガー」は、当社と『地域活性化等に関する包括連携協定』を結ぶ板橋区と、日本薬科大学との産官学のコラボレーションにより誕生しました。開発は板橋区から金沢市を紹介いただいたことから始まり、日本薬科大学の学生から商品や販売促進ツールについての意見をいただきました。学生の皆さまからは、「衣がサクサクしていて、噛み応えがある」「カレーは辛くなく、食べやすい。子どもにも食べてもらえる」「金沢カレーはカレーの上にカツを乗せるので、カレーソースとカツは絡めずに乗せるだけの方が良い」などの意見が挙がりました。10月20日（日）には、板橋区民まつりオープニングイベントにて、産官学の取り組みと「金沢カレーカツバーガー」を板橋区よりご紹介いただきます。

## ■「金沢カレーカツバーガー」誕生経緯

モスバーガー創業の地である東京都板橋区は、石川県の県庁所在地である金沢市と「友好交流都市協定」を結んでいます。「金沢カレーカツバーガー」は、金沢市で人気の“金沢カレー”をモチーフにして開発しました。“金沢カレー”の特長とされる濃厚でドロリとしたカレールーやルーの上のトンカツ、付け合わせのキャベツなどを、モス流にアレンジした商品です。カレーソースには能登豚を使用し、よりご当地らしい商品に仕上げました。

## ●「金沢カレーカツバーガー」(490円)

“金沢カレー”をモス流にアレンジしました。モスオリジナルのカレーソースには石川県内で育てられた「能登豚」と、玉ねぎなどを使用し、ご当地色を強めながらもハンバーガーに合うように仕上げました。モスバーガーのカツソースをかけた千切りキャベツにサクサクのロースカツをのせ、さらに濃厚なカレーソースを合わせたモスならではの“金沢カレー”をご堪能ください。

※ロースカツはアメリカ産豚肉を使用しています。



### <商品概要>

■商品名・価格：「金沢カレーカツバーガー」(490円) ※ロースカツはアメリカ産豚肉を使用しています。

■販売期間：2024年10月17日(木)～10月31日(木) \*数量限定(なくなり次第終了)

■販売店舗：モスバーガー 計34店舗

東京都板橋区のモスバーガー全10店舗

北陸3県(富山県、石川県、福井県)のモスバーガー全24店舗

■復興支援：「金沢カレーカツバーガー」販売1個あたり20円を日本赤十字社経由で、「令和6年能登半島地震災害義援金」「令和6年9月能登半島大雨災害義援金」として寄付

※商品販売地域のモスバーガー店舗および(株)モスフードサービスより、「令和6年能登半島地震災害義援金」と「令和6年9月能登半島大雨災害義援金」へ寄付します。

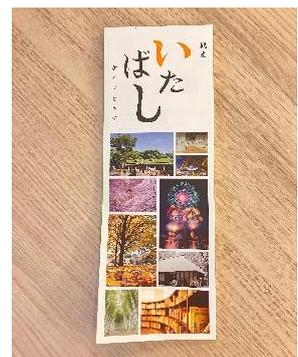
### <ご参考>

#### ●板橋区について

東京23区の北西部に位置し、人口約57万人の生活都市。旧中山道「板橋宿」周辺の名所・史跡をはじめ、千年の昔から受け継がれる徳丸・赤塚地域の神事「田遊び」など、有形・無形の文化財が今も数多くあります。また、近隣商店街を中心とする商業や都市農業、荒川沿岸部などの工業が併存しており、都内有数の産業都市としての一面もあります。モスフードサービスとは、モスバーガーの1号店が板橋区の成増にオープンした縁から、2022年に当社が創業50周年を迎えたのを契機に交流が深まり、2023年5月に包括連携協定を締結しました。

#### ●板橋区との包括連携協定について

当社と板橋区は、子育てや次世代育成、観光振興などの分野において相互に連携していくための『地域活性化等に関する包括連携協定』を、2023年5月に締結しました。板橋区のモスバーガー全10店舗では「観光いたばしガイドマップ」(右写真)を設置し、地域を訪れる方へ板橋区の魅力を伝えています。



●日本薬科大学について

「個性の伸展による人生練磨」を建学の精神として2004年に開学以来、講演活動や大学講座、学術研究協力などを通じて相互発展に貢献すべく、28自治体・行政と連携協定を締結（2024年3月末時点）しています。また、各自治体の地域活性・雇用の創出、各企業と連携を目的として産官学連携の商品開発も行っています。

板橋区とは、板橋区にある大東文化大学第一高校との連携協定締結（2024年5月）を始めとする高大連携事業を行う中で、高校や区、大学との商品開発を通じて交流も深めてきました。さらにモスフードサービスとは、2023年12月に立川競輪場で行われた、一年の最強競輪選手を決める「KERIN グランプリ」限定で当社が開発した「KEIRIN グランプリ 2023 立川限定バーガー TERIYAKI」の販売を実現するために、コーディネーターとして一緒に取り組んでいただきました。

●板橋区と『地域活性化等に関する包括連携協定』を締結（2023年5月リリース）

[https://www.mos.co.jp/company/pr\\_pdf/pr\\_230510\\_3.pdf](https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_230510_3.pdf)

●「KEIRIN グランプリ 2023 立川限定バーガー TERIYAKI」（2023年11月リリース）

[https://www.mos.co.jp/company/pr\\_pdf/pr\\_231213\\_1.pdf](https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_231213_1.pdf)

<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](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 (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/>

※本資料中の価格はすべて税込です。