

ミスタードーナツとモスバーガーのコラボ店舗『MOSDO!』 「MOSDO ららぽーと新三郷店」オープン

店舗限定「海鮮明太もんじゃ焼き風バーガー」を発売

モスバーガーを運営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）とミスタードーナツを運営する株式会社ダスキン（社長：大久保 裕行、本社：大阪府吹田市）は、コラボレーション店舗「MOSDO ららぽーと新三郷店」を、埼玉県三郷市の「三井ショッピングパーク ららぽーと新三郷」内へ2024年10月25日（金）にオープンします。



店舗イメージ



「海鮮明太もんじゃ焼き風バーガー」

新店舗は、『MOSDO!』1号店で2010年にオープンした「MOSDO イオンモール広島府中店」（広島県安芸郡）と同様、大型ショッピングモール内の店舗です。ファミリー層を中心に老若男女が集うショッピングモールは、ハンバーガーとドーナツが同じ店舗で楽しめる『MOSDO!』業態に最適です。首都圏でも有数のショッピングエリアである新三郷へ出店し、ファミリー層へ快適な食事&カフェ空間をご提供します。

新規出店に合わせ、この店舗限定の新商品「海鮮明太もんじゃ焼き風バーガー」を発売します。また、現在は「MOSDO イオンモール広島府中店」のみで販売している「ドーナツセット」（ハンバーガー、ドーナツ、ドリンクのセット）や「海鮮お好み焼き風バーガー」を新店舗でも販売し、親子連れを中心にファミリーのお客さまが楽しめるメニューを拡充します。

<MOSDO ららぽーと新三郷店 店舗限定メニュー>

■「海鮮明太もんじゃ焼き風バーガー」（440円） ※新商品

海鮮かきあげに、もんじゃ焼き風の明太もんじゃソースをかけてバンズを合わせました。東京の下町で生まれた「もんじゃ焼き」をモス風アレンジした商品です。「もんじゃ焼き」をイメージしたオリジナルソースは、刻んだキャベツと干しエビを炒めて風味を出し、魚介エキスとウスターソース、明太子などで味付けをしています。海鮮かきあげに温かいソースを合わせることでハンバーガー全体がしっとりとした食感となっており、幅広い世代でお楽しみいただける、モスならではのもんじゃ焼き風バーガーです。

■ドーナツセット（イートイン 386 円、テイクアウト 379 円）

ハンバーガーにセット価格を追加していただくと、お好きなドーナツ・ドリンクとの組み合わせがお選びいただけます。モスバーガーとミスタードーナツがコラボした『MOSDO!』ならではのセットメニューです。ハンバーガーとドーナツをご一緒にお楽しみください。



<店舗デザインなど>

2つの業態のコラボレーション店舗なため、空間デザインも「ミックススタイル」としました。1つのテイストに縛られず、いくつかのデザインや素材を組み合わせたり、それぞれのブランドの魅力や店舗デザインの良い部分を抽出し、MOSDO!でしかできない新しいイメージを作り出すような店作りとしています。ピックアップロッカーも設置し、ネットオーダーやテイクアウト注文後の取り置きにも対応可能なため、ららぽーと内での買い物がある方や新三郷駅から降りて来られる方もご利用しやすい店舗を目指します。

【設備・サービス】

- ネット注文：ミスタードーナツのネットオーダーよりご利用いただけます。
- お席で注文：サービス対象外
- モスカード：サービス対象外
- ジェフグルメカード：使用可能
- 株主優待券：モスフードサービス、ダスキン共に使用可能

<MOSDO ららぽーと新三郷店 店舗概要>

- 店名：MOSDO ららぽーと新三郷店
- オープン日：2024年10月25日（金）
- 所在地：埼玉県三郷市新三郷ららシティ3丁目1-1 ららぽーと新三郷 2階
JR 武蔵野線「新三郷」駅西口直結
- 営業時間：10:00～21:00
- 店舗面積：50坪
- 席数：51席

●『MOSDO!』について

株式会社モスフードサービスと株式会社ダスキンの資本業務提携の一環でスタートした『MOSDO!』は、“商品やサービスを通じて、日常生活における憩いやくつろぎをご提供する場”をコンセプトとした両社のコラボショップです。モスバーガーとミスタードーナツの主力商品を取り扱い、同時に購入可能。現在、広島県に1店舗展開中（MOSDO イオンモール広島府中店）。

●「海鮮お好み焼き風バーガー」(440円)

「MOSDO!」限定で販売しているハンバーガーです。“お好み焼き”のイメージと味をハンバーガーで再現しています。サクサクの海鮮かきあげの上に、紅しょうが、千切りキャベツをのせ、『オタフクお好みソース』とモスオリジナルカツソースをブレンドしたソース、マヨネーズタイプ、かつおぶしをトッピングしました。海鮮かきあげは、いかや海老の海の幸に、玉ねぎ、人参、枝豆を加え、薄衣でカラッと揚げて仕上げました。具たくさんの海鮮かきあげと、コクのある甘さが特徴のブレンドソースがマッチする、お好み焼き風の斬新なハンバーガーです。

「MOSDO イオンモール広島府中店」では、バンズの代わりにライスプレートではさんだ「海鮮お好み焼き風ライスバーガー」(440円)も販売しています(「MOSDO ららぽーと新三郷店」では販売しません)。



<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/>

※価格はすべて税込みです。