

アボカド好きに向けたココロもカラダも満足できる“新とびきり”が登場！

「新とびきリアボカド」新発売

～11月13日（水）から全国のモスバーガーにて期間限定販売～

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）は、2024年11月13日（水）～1月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「新とびきリアボカド」を期間限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

当社では、日本文化や日本食を楽しむ心を『和ごころ』と名付け、2024年度のテーマとして「和ごころエンジョイ」を掲げています。このテーマのもと、今年の3月にモスならではの『和ごころ』を込めた商品として国産牛 100%使用のパティ※を使った“新とびきり”シリーズの販売を開始しました。高付加価値な新カテゴリーながらも、10月末までにシリーズ累計 1000万食以上を売り上げるなど、大変ご好評をいただいております。

※ パティに含まれる牛肉は 100%国産です。

今回は、“ハレの日需要”が高まる年末年始に合わせ、「忙しく我慢が多い日々だけど、たまには自分の好きなものを思いっきり食べたい！」という方に向けた「新とびきリアボカド」を新発売します。アボカドはビタミンEやカリウムをはじめとする栄養素が含まれることからダイエット食としても活用されており、ヘルシー志向の方などに支持されています。今回はダイス状にカットしたアボカドを贅沢に使用することでパティに引けを取らないボリューム感を残し、マヨネーズベースのクリーミーなオリジナルソースでさっぱりとした味わいのハンバーガーに仕上げました。1年頑張った年末年始のご褒美にぴったりな、ココロもカラダも満たされる“新とびきり”シリーズの最新作です。

●「新とびきリアボカド」(790円)

レタスとトマトの上に国産牛100%使用のパティ、ダイスカットしたアボカドを乗せ、アボカド用オリジナルソースを合わせました。マヨネーズをベースにしたソースには、ケイジャンスパイスやクミンなどのスパイスに加え、焦がし醤油パウダーや隠し味に刻みわさびとレモンパウダーを使っており、さっぱりと爽やかな味わいに仕上げています。食べ応えのあるパティと贅沢に使用したアボカドで、ずっしりとした重みを感じられるボリューム満点な一品です。

※パティに含まれる牛肉は、100%国産です。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「新とびきリアボカド」(790円)
- 販売期間：2024年11月13日(水)～2025年1月下旬
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)
- 特設サイト：<https://www.mos.jp/oc/winter202411/>

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/>

※本資料中の価格はすべて税込です。