

# 国産山わさびを使用した“和ごころ”あふれるご褒美バーガー 「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～山わさび<sup>しょうゆ</sup>醤油仕立て～」

～11月13日（水）から全国のモスバーガーにて新発売～

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）から、モスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～山わさび醤油仕立て～」を150万食限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

当社では、“ハレの日需要”の高まる年末年始に向けて、普段とは異なる贅沢なお肉を使用した特別な商品をご提供したいという思いから、一頭買い<sup>※1</sup>した黒毛和牛の各部位をパティに使用した「一頭買い 黒毛和牛バーガー」を2022年から毎年数量限定で販売しています。通常のハンバーガーには使用しないサーロインやヒレといった高級部位のほか、一頭から少量しか取れない希少部位を含めた全19部位<sup>※2</sup>を使用しており、ちょっとした贅沢をしたときにぴったりのご褒美バーガーです。

3年目となる今年は、当社が2024年度のテーマとして掲げる「和ごころエンジョイ」に基づき、日本食ともなじみの深い国産の山わさびをソースに使用しました。さらに今回、本商品に合わせて専用のバンズを新たに開発しました。プレミアムバンズは、当社のバンズとは異なりフランスパンなどに使われる小麦粉を使用し、歯切れやくちどけの良いバンズに仕上がっています。また、重量も通常バンズと比べて増量し、食べ応えもアップしています。

※1 部位ごとではなく、余分な部分を除いた状態で一頭丸ごと買い付けることです。

※2 19部位とはサーロイン、ヒレ、リブロース、肩ロース、肩バラ、ハネシタ、ミスジ、腕肉、トウガラシ、中バラ、外バラ、カイノミ、フランク、ランプ、イチボ、内モモ、外モモ、シタマ、スネを指します。なお部位数および名称は地域や業界により異なります。

## < “一頭買い 黒毛和牛バーガー” のプレミアムなポイント >

### ▼国産山わさびのツンとした辛さが楽しめる和風ソース

今回の「一頭買い 黒毛和牛バーガー」は、国産の山わさび<sup>※</sup>を使用した醤油ベースのソースに仕上げました。上品な風味が特徴の山わさびはお肉との相性が良く、ツンとした辛さがありながらもお肉の脂と合わさることで旨みも感じることができます。

※西洋わさびは北海道で「山わさび」と呼ばれています。

### ▼塩麩に漬け込んでジューシーなパティに

一頭買いシリーズのパティは、黒毛和牛の19部位を使用することで赤身と脂身のバランスがよく、牛肉を丸ごと味わうことができるパティです。今年は、お肉の旨みを最大限に引き出すために加工前のお肉を塩麩に漬け込んでおり、より一層ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。

### ▼本商品のために開発したプレミアムバンズ

昨年までの「一頭買い 黒毛和牛バーガー」では当社の通常のバンズを使用していましたが、今年は専用のプレミアムバンズを開発しました。フランスパン用の小麦粉を使用しており、歯切れよく、口に入れた瞬間から小麦の香りを楽しむことができるバンズになっています。さらに重量も増しており、ずっしりとした重みを持たせることでより満足感が得られるようにしました。表面に溶き卵を塗って焼き上げることでバンズにツヤを出し、見た目にも高級感を演出します。

## ●「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～山わさび<sup>しょうゆ</sup>醤油仕立て～」(890円)

レタスとトマトの上に黒毛和牛パティとたまねぎを乗せ、山わさび醤油仕立てのソースを合わせました。お肉と相性の良い国産の山わさびを使用しており、ツンとした辛さがありつつもお肉の旨みを引き立てます。新開発のプレミアムバンズは、通常のバンズよりも重量を増しており、フランスパン用の小麦粉を使用した香り豊かなバンズです。贅沢なこだわりが詰まった、年末年始にぴったりなご褒美バーガーです。



### <新商品概要>

- 商品名・価格：「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～山わさび<sup>しょうゆ</sup>醤油仕立て～」(890円)
- 販売期間：2024年11月13日(水)～ ※150万食限定、無くなり次第終了
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

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。