



2024 年 11 月 13 日
ref. 24-1113-077
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

「とびきりハンバーグサンド」がミールキットで復活！？
Kit Oisix「きのことチーズのWソースバーグ」
～2024 年 11 月 21 日（木）から Oisix サイトで発売～

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、食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（代表取締役社長：高島 宏平、本社：東京都品川区）が運営する「Oisix」にて、『Kit Oisix「きのことチーズのWソースバーグ」』を2024年11月21日（木）より販売いたします。



当社では、食品宅配事業などを手掛ける Oisix のミールキット商品「Kit Oisix」を2020年に初めて監修し、「Kit Oisix『時を忘れる 魅惑のボロネーゼ』」を共同開発しました。この商品は販売開始から2日間で22,000食が完売するなど大変ご好評をいただきました。

今回は、当社が2008年に販売を開始し、2024年3月に販売終了するまでに累計2億食以上を売上げた「とびきりハンバーグサンド」のシリーズから、2018年の「とびきりハンバーグサンド」10周年のタイミングに期間限定で販売した「とびきりハンバーグサンド<きのこ&チーズ>」をミールキットとしてアレンジしました。「とびきりハンバーグサンド<きのこ&チーズ>」は、国産肉（牛・豚合挽き肉）を100%使用したハンバーグに、とろりと滑らかな国産のオリジナルチーズ、きのこことごぼうのソテー、シャキシャキの水菜を合わせた商品です。黒酢の程よい酸味ときのこことごぼうの食感、そこに絡まるチーズの抜群の相性を楽しめる、国産素材にこだわった「和」を感じられるハンバーガーです。

本商品ではとろりと濃厚なチーズソースときのこソースのダブルのソースで、ごはんが進むライスボウルに仕上げました。ゴーダチーズやモッツァレラチーズなど数種類のチーズにホワイトソースをミックスした濃厚で複雑な味わいのチーズソースは、玉ねぎドレッシングの酸味がアクセントとなった食べやすい味わい。きのこソースは、ぶなしめじと舞茸の2種類のきのこを使った醤油ベースの旨みたっぷりのソースです。また、これまでに開発したモスバーガーとのコラボレーション商品のなかで、最も簡単な7工程で仕上がるので、ご家庭で手軽に本格的な味わいを楽しめます。

<商品概要>

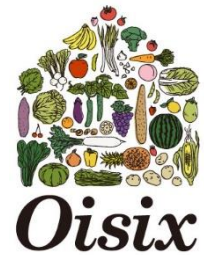
- 商品名 : Kit Oisix「きのこチーズのWソースバーグ」
2人前 2,051円 / 3人前 3,035円 (税込)
※モスバーガー店舗での販売はございません。
- 販売期間 : 2024年11月21日(木) 午前10:00～ 11月28日(木) 午前10:00
※商品は無くなり次第販売終了。
- 販売サイト : Oisix 公式 サイト (<http://www.oisix.com/sc/w-sauce>)
※天候不順などの理由で、食材や価格に変更が生じる可能性があります。

●株式会社モスフードサービスとオイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社の投資子会社がゼネラルパートナーとして設立した、フードイノベーション領域に特化したコーポレートベンチャーキャピタル(CVC)ファンド「Future Food Fund 1号投資事業有限責任組合(以下、FFF)」に、リミテッドパートナーの一つとして、モスフードサービスが参画しています。モスフードサービスは、日本の食文化や農業の発展に貢献する考えにつながることから、フードイノベーション領域に特化したCVCのFFFに出資しています。

●食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は368,378人(2024年6月末時点)で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が2億食(2024年8月時点)を突破しています。



●オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。同社は、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

<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)

●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/>