

1月29日と2月9日の“ダブル肉の日”に合わせてお得なアソートが登場！

## 「冷凍モスライスバーガー 肉の日セット（4個入り）」

オンラインショップ限定の冷凍モスライスバーガーが、店頭販売初登場！

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、1月29日と2月9日の“肉の日”に合わせて、2025年1月29日(水)～2月9日(日)の期間、4種類の冷凍モスライスバーガー(焼肉、チーズ焼肉、韓国風ピリ辛ポーク、魯肉飯(ルーローハン))がセットになった「冷凍モスライスバーガー 肉の日セット(4個入り)」を、モスバーガーの一部店舗限定で販売します。なお、オンラインショップ限定で販売している冷凍モスライスバーガーを、モスバーガー店舗の店頭で販売するのは今回が初めてです。

当社では、通販サイト「モス公式オンラインショップ～Life with MOS～」を2022年7月に開設し、店舗で提供している商品をご自宅でお楽しみいただけるようにアレンジした食品や、ライフスタイルグッズを販売しています。2023年8月には公式オンラインショップ内に「モスライスバーガー専門店」をオープンし、海外のモスバーガー店舗で好評だったメニューのアレンジ商品や、モスバーガー店舗では販売していない限定メニューなどを、冷凍食品としてご提供しています。特別なモスライスバーガーを自宅で試せるのが新鮮という声をいただくなど、大変ご好評いただいています。

今回は、1月29日と2月9日の“肉の日”に向けた企画として、お肉を使用した4種類の冷凍モスライスバーガー(焼肉、チーズ焼肉、韓国風ピリ辛ポーク、魯肉飯(ルーローハン))がセットになったスペシャルアソートを販売します。まだ冷凍モスライスバーガーを食べたことがないという方にもおすすめなお試しセットを、送料がかからず、お得に購入いただけます。



【ツールイメージ】

### <商品概要>

- 商品名・価格：「冷凍モスライスバーガー 肉の日セット(4個入り)」(2,000円)  
※冷凍状態でのお持ち帰り専用商品です。
- セット内容：冷凍モスライスバーガー4種  
(焼肉、チーズ焼肉、韓国風ピリ辛ポーク、魯肉飯(ルーローハン))
- 販売期間：2025年1月29日(水)～2月9日(日)
- 販売店舗：全国のモスバーガー 一部店舗限定

## ＜商品詳細＞

直販サイト「モス公式オンラインショップ～Life with MOS～」内の「モスライスバーガー専門店」にて販売している冷凍モスライスバーガーの中から、以下の4商品をセットにてご提供します。

### ●「ひと手間かけるモスライスバーガー ＜焼肉＞」

たっぷりの牛バラ肉をモスオリジナルの焼肉ダレで仕上げたモスライスバーガーです。醤油ベースのタレには玉ねぎ、にんにく、人参のペースト、生姜のペーストを絶妙にブレンド。「いつもの味」はそのままに、より深い味わいを引き出しました。甘みと旨みのバランスにこだわり、牛肉とご飯の相性を追求しました。ご自宅でレタスなどの葉野菜をプラスするアレンジがおすすめです。



### ●「モスライスバーガー ＜チーズ焼肉＞」

国内でも人気の高い「モスライスバーガー焼肉」にチーズソースを乗せた、モスライスバーガー専門店オリジナルのアレンジ商品です。顆粒タイプのナチュラルチーズとペースト状のプロセスチーズを合わせた特製チーズソースに、刻んだピーマン（赤、緑、黄）を入れることで彩りと味にアクセントを出しました。また、ソースは焼肉との味のバランスを考えつつ、冷凍からレンジ加熱した際に溶けすぎない粘性にもこだわりました。



### ●「モスライスバーガー ＜韓国風ピリ辛ポーク＞」

モス特製の旨辛ソースに豚バラ肉と野菜を合わせた商品で、旨辛ソースには韓国風唐辛子味噌のコチュジャン、豆板醤、砂糖、にんにくなどを加えてコクを出しています。旨みと辛みのバランスがよく、お米との相性も抜群です。また、にんにくの芽や人参をプラスすることで食感を出しており、食べ応えもある一品です。



### ●「モスライスバーガー ＜魯肉飯（ルーローハン）＞」

台湾の郷土料理である魯肉飯（ルーローハン）を日本風にアレンジし、モスライスバーガーとして仕立てました。カットした豚バラ肉や玉ねぎ、乾しいたけなどの具材を、醤油、清酒、砂糖、にんにく、五香粉、唐辛子などで炒めて煮込み、五香粉の香りを出しながら甘辛く仕上げました。日本人の味覚に合わせて食べやすい味わいにするため、乾しいたけやしいたけエキスで旨みと風味をプラスしています。仕上げにチンゲン菜をトッピングし、食感と彩りも加えています。



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、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

＜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

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。