

おかげさまで 10 年目！ 今年は東京・大崎店でも販売

『淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て』

～淡路島産新たまねぎを、生のままふんだんに使用したハンバーガーを限定販売～

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）では、2025 年 5 月 7 日（水）～5 月中旬まで、モスの契約農家の畑で栽培された淡路島産の新たまねぎを使用した「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」を、関西・中国・四国地域のモスバーガー（一部店舗除く）と、「モスバーガー大崎店」（東京都）にて期間限定で販売します。

「淡路島産 たまねぎバーガー」は、2016 年に中国・四国地域で初めて販売して以降、たまねぎが旬を迎えるこの季節に毎年発売し、今年で販売 10 年目を迎えました。糖度の高さが特徴の淡路島産のたまねぎの中でも、特に生食にも適した、みずみずしく柔らかい『新たまねぎ』をふんだんに使用しており、早期完売する店舗も出るなど、関西の店舗を中心に春の定番バーガーとして大変ご好評いただいています。今年は東京都の「モスバーガー大崎店」でも販売し、地域の食材の魅力を東京でも発信していきます。モスバーガーでは今後も、日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、日本各地の食材や特色を活かした全国一律ではない魅力ある商品づくりを行っていきます。



●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」（490 円）

グリーンリーフとジューシーなパティの上に、店舗で輪切りにスライスした『新たまねぎ』をたっぷりと乗せ、たまねぎバーガーソースとかつお節をかけています。たまねぎバーガーソースは、醤油をベースに濃縮りんご果汁、塩麹パウダーを加えた、爽やかながらもコクのある和風ソースです。かつお節は「かれ節」という、かつお節菌（麹菌の一種）というカビをつける作業をして 3～4 か月かけて生産された、時間と手間をかけてつくられたものを原料として使用しています。この時期しか食べられない『新たまねぎ』の味わいを存分に堪能できる、さっぱりとした味わいのハンバーガーです。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」（490 円）
「淡路島産 たまねぎバーガー チーズ入り 和風しょうゆ仕立て」（530 円）
- 販売期間：2025 年 5 月 7 日（水）～5 月中旬
- 販売店舗：関西・中国・四国地域のモスバーガー店舗（一部店舗除く）、大崎店（東京都）

<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。