

大ぶりの海老フライが2本乗ったプレミアムバーガーが登場！

## 「海老エビフライバーガー」

～5月21日（水）から全国のモスバーガーにて数量限定で販売～

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、2025年5月21日（水）～7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「海老エビフライバーガー」を数量限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

今回新発売する「海老エビフライバーガー」は、大きな海老フライが2本乗った見た目から印象的な商品です。大ぶりで甘みの強いバナメイエビを使用しており、背ワタはすべて、身を崩さないように串を使って手作業で取り除くことで、ぷりっとした食感を残しています。

海老フライには、モスオリジナルのタルタルソースを合わせました。タルタルソースは卵のコクと白身や玉ねぎの食感を強め、ほのかにレモンの香りを残しつつ、バジルやディルなどのハーブの香りが際立つように仕上げました。特にディルは“魚のためのハーブ”と言われるほど魚介類との相性が非常に良く、爽やかな香りが引き立ちます。

当社では、昨年度から商品価格のグラデーション化に取り組んでおり、幅広い価格帯での商品展開を行っています。特に昨年3月から販売を開始した国産牛100%使用のパーティを使った“新とびきり”シリーズは、高付加価値な新カテゴリとして大変ご好評をいただいております。一方で、これまで高付加価値な商品ではお肉のパーティを使ったハンバーガーをご提供してきましたが、今回はパーティ以外の高付加価値カテゴリとして初めて、海老を使用したバーガーを発売します。

## ●「海老エビフライバーガー」(670円)

グリーンリーフと千切りキャベツの上に海老フライを2本乗せ、カツソースとモスオリジナルのタルタルソースを合わせました。海老はぷりっとした食感が楽しめるよう、大ぶりで甘みの強いバナメイエビを使用しています。また、粗さの異なる2種類のパン粉を使用して揚げることで、サクッとした歯ごたえの海老フライに仕上げました。タルタルソースには、玉ねぎ、卵、ハーブなどを使用しており、特に魚介類と相性の良いディルの香りを引き立たせることで爽やかな味わいに仕立てました。大きな海老フライをさっぱりとしたタルタルソースで味わう、ボリュームたっぷりのハンバーガーです。

※はちみつ入りのソースを使用しています。



### <新商品概要>

- 商品名・価格：「海老エビフライバーガー」(670円)
- 販売期間：2025年5月21日(水)～7月中旬 ※数量限定、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の姿勢や、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

E-mail : [pr@mos.co.jp](mailto: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。