

スタミナをつけたい夏に、新たなプレミアムバーガーが登場

「黒毛和牛の肉盛りバーガー」

～7 月 16 日（水）より数量限定で新発売～

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、2025 年 7 月 16 日（水）～9 月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「黒毛和牛の肉盛りバーガー」を数量限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

当社では、年末年始の“ハレの日需要”に向けて、2022 年からプレミアムなご褒美バーガーとして「一頭買い 黒毛和牛バーガー」を毎年数量限定で販売してきました。昨年発売した「一頭買い 黒毛和牛バーガー ～山わさび^{しょうゆ}醤油仕立て～」は一部店舗で早期の販売終了が続出するほどの好評をいただきました。そこで今回は、イベントやレジャーに伴って外食機会が増える“夏のハレの日需要”に向けた夏のプレミアム商品として、「黒毛和牛の肉盛りバーガー」を新発売します。

今回新発売する「黒毛和牛の肉盛りバーガー」は、黒毛和牛をたっぷり乗せた、まさに“肉盛り”なバーガーです。スライス肉に適しているバラやウデ、モモなどの部位を醤油・砂糖をベースに味付けし、アクセントに生姜やニンニク、七味を効かせた食欲そそる商品に仕上げました。

大盛りの黒毛和牛に合わせるのは、フランスパンなどにも使用する小麦粉を使ったプレミアムバンズです。しっかりとした食感のプレミアムバンズは小麦の香りを楽しむことができ、重量も通常バンズに比べて増量しており、食べ応え抜群の一品です。

●「黒毛和牛の肉盛りバーガー」(890 円)

グリーンリーフの上にスライスした黒毛和牛、オニオンスライスを乗せ、ハーフマヨネーズタイプを合わせました。たっぷりの黒毛和牛には醤油と砂糖をベースに生姜やニンニク、七味を効かせています。シンプルながらも食欲をそそる味わいで、見た目のインパクトも十分な商品です。通常のバンズよりも重量を増したプレミアムバンズは、フランスパンなどにも使用する小麦粉を使った香り豊かなバンズです。ずっしりとした食べ応えのある、スタミナをつけたい夏にぴったりのご褒美バーガーです。



<新商品概要>

■商品名・価格：「黒毛和牛の肉盛りバーガー」(890 円)

※数量限定、無くなり次第終了。

※商品には「カロリーハーフマヨネーズタイプ」を使用しています。

■販売期間：2025 年 7 月 16 日（水）～9 月上旬

■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、今後も私たちの使命である「食を通じて、世界中の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

<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。