

夏の定番！スパイスが効いた辛口チキンがカレー風味になって新登場
「ホット スパイスモスチキン <カレー>」
～7月16日（水）から全国のモスバーガーにて期間限定で新発売～

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、「ホット スパイスモスチキン <カレー>」を期間限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

当社は今夏、「夏の味覚・彩りをラインアップで魅せるキャンペーン」をテーマに、『夏に食べたい味』の要素を盛り込んだバーガー商品やサイドメニューを展開します。サイドメニューには、夏らしいスパイシーさを味わえる商品として、夏に食べたい料理の代表格であるカレーを取り入れ「ホット スパイスモスチキン <カレー>」を発売します。

「ホット スパイスモスチキン」は、スパイスを効かせて辛口に仕上げた刺激的なオイルをかけたモスチキンで、2021年から夏の季節限定で販売しています。昨年までに累計約560万本を販売しており、毎年、辛いものが好きなお客様から夏の定番として大変好評をいただいています。5年目となる今年は、スパイスオイルをリニューアルし、カレー風味に仕上げました。米粉入りの衣を使用したサクサクのモスチキンにオリジナルのスパイスオイルを合わせた、カレーの香りが食欲をそそる一品です。

●「ホット スパイスモスチキン <カレー>」（単品 360円）

「ホット スパイスモスチキンパック <カレー> 5本入り」（1,700円）

サクサクとした米粉入りの衣が特徴のモスチキンに、複数のスパイスを使用したモスバーガーオリジナルのスパイスオイルをかけ、辛口なカレー風味に仕上げた商品です。オイルは、コリアンダー、クミンなどの複数種類のスパイスをブレンドすることで、やみつきになる辛さを引き出しつつ、鰹出汁の調味料を加えて和風の旨みのある食べやすい味わいに仕上げました。使用している鶏むね肉は和風特製醤油だれに漬け込んでおり、ジューシーな旨みを楽しめます。食べた瞬間に刺激的な辛味とカレーの香りが口いっぱいに広がり、夏の食欲を加速させます。さらに、5本入りの「ホット スパイスモスチキンパック <カレー>」は、100円お得に購入していただけます。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「ホット スパイスモスチキン <カレー>」(360 円)
「ホット スパイスモスチキンパック <カレー> 5 本入り」(1,700 円)
* お子様や辛いものが苦手な方はご注意ください。
- 販売期間：2025 年 7 月 16 日（水）～9 月上旬
- 販売店舗：全国のもスバーガー店舗（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。