2025 年 7 月 9 日
ref. 25-0709-034
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

“タコライス”をイメージしたライスバーガーが地域限定で登場！

「モスライスバーガー モスタコス」
「モスライスバーガー スパイシーモスタコス」

～“タコライス”発祥の地である沖縄と東京・大崎のモスバーガー限定で新発売～

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、沖縄県のモスバーガー全 21 店舗及び「モスバーガー大崎店」（東京都）にて、「モスライスバーガー モスタコス」と「モスライスバーガー スパイシーモスタコス」を期間・地域限定で新発売します。

※大崎店での販売開始は 7 月 30 日（水）となります。

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商品として、メキシコ発祥のタコスをモス流にアレンジした「モスタコスバーガー」を 2025 年 7 月 16 日（水）から全国のモスバーガー店舗で販売します。

新商品に使用しているタコスソースには、日本生まれのモスならではのアレンジとして味噌を使用しており、お米との相性も抜群です。そこで、沖縄県が発祥の“タコライス”をイメージした、バンズの代わりにライスプレートを使用した「モスライスバーガー モスタコス」と、ハラペーニョを加えてスパイシーに仕上げた「モスライスバーガー スパイシーモスタコス」を、沖縄県限定で発売します。

タコライスは、メキシコの伝統料理であるタコスの具材をご飯に盛り付けた料理で、1980 年代に沖縄県金武町（きんちょう）で誕生しました。ご飯にひき肉やレタスなどを乗せて、サルサソースをかけて食べるスタイルが手軽で親しみやすく、今では全国の飲食店や家庭でも広く楽しまれています。

【ツールデザイン イメージ】

●「モスライスバーガー モスタコス」（590 円）

パティの上にスライスチーズとトマト、レタス、タコスソースを乗せ、ライスプレートではさみました。タコスソースはトマトをベースに使用することで全体的にさっぱりとした味わいにしつつ、チリパウダーやクミンなどのスパイスで香りを立たせました。また、隠し味に味噌を加えて甘みとコクも感じられるように仕上げており、もっちりとしたライスプレートとの組み合わせも抜群です。辛みの強いスパイスを使用していないため、辛さが苦手な方でもお楽しみいただける商品です。

●「モスライスバーガー スパイシーモスタコス」(630 円)

「モスライスバーガー　モスタコス」にハラペーニョを加えました。トマトやチーズと相性の良いハラペーニョの、ピリッと刺激的な辛さをお楽しみいただける商品です。

＜新商品概要＞

■商品名・価格：「モスライスバーガー モスタコス」(590 円)
「モスライスバーガー スパイシーモスタコス」(630 円)
※チーズは工場で加熱加工をしています。
※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：沖縄県のモスバーガー 全 21 店舗
モスバーガー大崎店（東京都品川区）
※大崎店での販売は、7 月 30 日（水）からとなります。

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
TEL ： 03-5487-7371（受付時間：8:45～17:45）／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。