

秋のモスは2つの“月見”！ “裏月見”の新作「メンチカツチーズバーガー」発売 ～秋の定番「月見フォカッチャ」は半熟風たまごをより濃厚にリニューアルして復活！～

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9月10日（水）～11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、「メンチカツチーズバーガー」を期間限定で新発売します。同時に、「月見フォカッチャ」と「バーベキューフォカッチャ」も復活販売します。



【ツールデザイン イメージ】

モスバーガーは日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、季節に合わせた商品をご提供しています。2022年からは秋の風物詩である「お月見」をイメージした、半熟風たまご※を使用した「月見フォカッチャ」を期間限定商品として販売してきました。さらに昨年は、「月見」シリーズの新商品として「裏月見」をテーマにしたメンチカツを使った商品を発売しました。「裏月見」とは、十五夜のお月見をイメージした「月見フォカッチャ」に対し、その対称となる二十六夜をイメージした当社独自の「月見」シリーズです。「月見」シリーズは2022年の販売以来、累計950万食を売り上げています。
※ 当社オリジナルのたまご加工品です。

今年は「裏月見」の新商品として、ボリューム感を重視した「メンチカツチーズバーガー」を発売します。今回は、メンチカツとチーズを合わせることで全体の旨みを最大限に引き出す一品に仕上げました。秋の期間限定商品としては、もう一つの定番「バーベキューフォカッチャ」と合わせて、全3品のラインアップです。

また、今年で販売4年目となる「月見フォカッチャ」の半熟風たまごをリニューアルし、卵黄ソースの濃厚さを増すために、醤油の配合を調整しました。また、半熟風たまごには「卵殻」から作られた卵殻カルシウムも使用しており、ビタミンEやカルシウムも含まれている半熟風たまごは、おいしさだけでなく、栄養価にもこだわっています。

●「メンチカツチーズバーガー」(480円) ※新商品

サクッと揚げたメンチカツをカツソースに絡め、チーズやキャベツ、ハーフマヨネーズタイプと合わせた、シンプルながらもボリューム感のある商品です。メンチカツには牛・豚の合挽肉を使用しており、噛むと口の中で肉汁が広がり、肉の旨みと香りが楽しめます。さらに赤ワインを加えることで、深みのある味わいと風味に仕上げました。ジューシーなメンチカツとチーズが食欲をそそる、食べ応え満点の一品です。

※中身が熱い場合がありますので、お気をつけください。

※チーズは工場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。



●「月見フォカッチャ」(590円)

天然羊腸を使用したジューシーで歯ごたえのある馬蹄型ソーセージに、こだわりの詰まったモスオリジナルのバーベキューソースと半熟風たまごを合わせ、ふんわりとした食感のフォカッチャでサンドしました。半熟風たまごからとろとした黄身ソースがあふれ、まろやかな風味で全体を包み込みます。秋限定の季節感あふれる一品をお楽しみください。



●「バーベキューフォカッチャ」(520円)

ジューシーでパリッとした歯ごたえのある馬蹄型ソーセージにモスオリジナルのバーベキューソースをかけ、ふんわりとしたフォカッチャでサンドしました。フォカッチャの生地は、歯切れ良くふんわりとした食感を出し、さらに、塩麴を入れることでしっとりとした焼き上がりになっています。バーベキューソースは、キャベツや素揚げしたなすなどを具材にし、ヒッコリーの木を燻したような香りを加えた、モスオリジナルのソースです。



<商品概要>

■商品名・価格：「メンチカツチーズバーガー」(480円) ※新商品
「月見フォカッチャ」(590円)
「バーベキューフォカッチャ」(520円)

■販売期間：2025年9月10日(水)～11月中旬

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

<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。