

お肉を楽しむための一品。こだわりの詰まった“モスの匠味”が復活！
「『モスの匠味』黒毛和牛のダブルチーズバーガー」

～11月12日（水）から全国のモスバーガーにて数量限定で新発売～

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11月12日（水）から、モスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、素材と製法にこだわった『モスの匠味』として「黒毛和牛のダブルチーズバーガー」を数量限定で新発売します。

昨今、ハンバーガー市場では多くの具材を挟んだボリュームアップした商品が増える一方で、「肉の味そのもの」にこだわり抜いた本格的なハンバーガーへのニーズも高まっています。そのようなニーズに応え、男性のお客様などの、食べ応えとお肉自体のおいしさの両方を求める方にもご満足いただくため、この商品を開発しました。ボリュームがあるだけでなく、製法にこだわったパティを主役に据えた、『お肉を楽しむためのバーガー』として、これまでにない満足感を提供します。

「『モスの匠味』黒毛和牛のダブルチーズバーガー」では、一頭買い※した黒毛和牛に加えて、さらに黒毛和牛のモモ肉を合わせたパティを使用しています。噛み応えがしっかりと感じられるプレミアムなパティと、パティに合わせた専用のチェダーチーズベースのスライスチーズを交互に2枚ずつ重ねました。そこに合わせるオニオントマトソースは、トマトをたっぷり使用し、肉の味わいを引き立てるためにケジャンシーズニングなどのスパイスでほどよく香りづけして、玉ねぎを加えることで食感とスパイス感の相まった仕立てにしています。一つひとつの素材と味わいにこだわりが詰まった、新しい「モスの匠味」です。

※ 部位ごとではなく、余分な部分を除いた状態で一頭丸ごと買い付けること。



【ツールデザイン イメージ】

「モスの匠味」はモスバーガーのハンバーガー作りの集大成として、2003年8月～2008年5月まで販売していたプレミアムなシリーズです。通常とは違った食材を使用するなど、こだわりが詰まったことを表した「モスの匠味」の名称が今回、その精神を引き継いで復活します。

<『モスの^{たくみ}匠味』こだわりのポイント>

▼専用開発の黒毛和牛パティ

赤身と脂身をバランスよく味わうことができる一頭買いした黒毛和牛を使用し、さらに黒毛和牛のモモ肉を加えています。お肉は粗挽きにすることで、弾力と歯ごたえ、お肉の旨みがしっかりと感じられるように仕立てています。また、お肉の旨みを最大限に引き出しジューシーさも感じていただくため、加工前のお肉を塩麴に漬けています。口に入れた瞬間に広がる圧倒的な肉の旨みと、噛み応えのある肉粒感が特長です。

▼肉本来の味わいを楽しむためのシンプルなバーガー

本商品は、-halfマヨネーズタイプ、黒毛和牛パティ、スライスチーズ、ソースの非常にシンプルなつくりで、お肉本来の味わいを最大限に楽しんでいただくためのハンバーガーに仕上げました。パティと交互に重ねたスライスチーズは、チェダーチーズをベースとしており、パティとの相性を考えた専用のチーズになっています。ソースは、黒毛和牛パティの素材の味を引き立たせるオニオントマトソースで、唐辛子やクミン、ガーリックなど複数の香辛料や調味料を混ぜ合わせたケイジャンシーズニングのほか、ブラックペッパーなどのスパイスも使用しています。厳選した具材を活かし、黒毛和牛とチーズの旨みを楽しむシンプルながら奥深い味わいに仕立てました。

▼高級感のあるプレミアムバンズ

歯切れの良い専用のバンズで、口に入れた瞬間から小麦の香りが広がります。また、モスバーガーで使用している通常のバンズよりも重量を増しており、ずっしりとした重みを持たせることで黒毛和牛パティとのバランスを合わせています。表面に溶き卵を塗って焼き上げることで、バンズにツヤを出し、見た目にも高級感を演出しています。

●『モスの^{たくみ}匠味』 黒毛和牛のダブルチーズバーガー (890円)

プレミアムバンズに-halfマヨネーズタイプを塗り、黒毛和牛パティとチェダーチーズがベースのスライスチーズを2枚ずつ交互に重ね、オニオントマトソースを合わせました。チーズとパティを互い違いに重ねることで、お肉だけ、チーズだけなど単独の味わいもお楽しみいただけます。黒毛和牛パティの旨みとジューシーさが口いっぱいに広がる、年末年始にぴったりなご褒美バーガーです。

※商品には『カロリー-halfマヨネーズタイプ』を使用しています。



<新商品概要>

- 商品名・価格：『モスの^{たくみ}匠味』 黒毛和牛のダブルチーズバーガー (890円)
- 販売期間：2025年11月12日(水)～ ※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)

<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。