

2 月 9 日（にくの日）に神奈川県内のモスバーガーにて 人気商品「にくにくにくバーガー」が 3 日間限定で再復活 ～昨秋 11 月 29 日（いいにくの日）にあわせた 3 日間で 5000 個以上を販売～

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、2026 年 2 月 7 日（土）～2 月 9 日（月）までの 3 日間、神奈川県内のモスバーガー 89 店舗（一部店舗を除く全店）で、“にくの日”の人気商品「にくにくにくバーガー」を地域・期間限定で販売します。



【ツールデザイン イメージ】



「モスバーガー クロス向ヶ丘店」の昨秋店頭の様子
神奈川県内の各店舗で限定販売をアピール

「にくにくにくバーガー」は、2017 年 6 月にテレビ番組の企画から誕生したメニューです。発売当初から大きな反響を呼び、2017 年 7 月から 2024 年 2 月 29 日までの毎月 29 日に“にくの日”企画として継続販売し、大変ご好評をいただきました。昨年秋、11 月 29 日“いいにくの日”にちなんで神奈川県で 1 年 9 か月ぶりに復活販売したところ、3 日間で 5,000 個以上という好調な販売を記録しました。この大きな反響を受け、再び神奈川県内のモスバーガーにて地域・期間限定で販売することを決定しました。

人気の「モスライスバーガー焼肉」のライスプレート（ご飯）をパティ（お肉）に置き換え、さらにじっくり焼いたチキンとレタスを挟んだボリューム満点の一品です。パンズ（パン）もライスプレートも使用しない、糖質が気になる方にも喜んでいただける構成となっています。ぜひ“にくの日”は神奈川県内のモスバーガーで、モスならではの肉の旨みをお楽しみください。

●「にくにくにくバーガー」(990 円)

モスオリジナルの焼肉だれに漬け込んで焼き上げた牛バラ肉に、チキンやグリーンリーフ、レタスをあわせ、上下をパティで挟みました。チキンは鶏もも肉（一枚肉）に塩などでシンプルに下味をつけてじっくりと焼き上げており、こんがり焼き色のついたパリッとした皮と、ジューシーなお肉を味わっていただけます。焼肉、チキンにパティと、お肉づくしのボリューム満点なハンバーガーです。



<商品概要>

- 商品名・価格：「にくにくにくバーガー」(990 円)
- 販売期間：2026 年 2 月 7 日（土）～ 2 月 9 日（月）の 3 日間
- 販売店舗：神奈川県内のモスバーガー 89 店舗（一部店舗を除く全店）

<関連リリース>

- 「にくにくにくバーガー」が地域・期間限定で復活(2025 年 11 月リリース)
https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_251121_1.pdf

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。