



2026年2月5日  
ref. 26-0205-107  
〒141-6004  
東京都品川区大崎 2-1-1  
ThinkPark Tower 4 階

**TABASCO®ソースを使用した「モスプレミアム」限定商品が登場！**  
**「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用」**  
**「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」**  
**～全7種類のTABASCO®ソースも勢揃い！メニューを自由にアレンジ～**

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5日（木）～3月15日（日）の間、「モスプレミアム千駄ヶ谷店」（東京都渋谷区）及び「モスプレミアム桜木町クロスゲート店」（神奈川県横浜市）の2店舗において、「TABASCO®ソース」を使用した「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用」と「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」を期間限定で新発売します。また、店内には7種類のTABASCO®ソースをご用意し、お客様のお好みでメニューをアレンジしていただけます。



【左：大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用  
右：和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用】

「モスプレミアム」は“大人の憩いの場所”をテーマにした、グルメバーガーとクラフトビールなどのアルコールを楽しんでいただけるハンバーガーレストランです。2015年に1号店※となる「モスプレミアム千駄ヶ谷店」を初出店し、2019年には2号店である「モスプレミアム桜木町クロスゲート店」をオープンしました。

➤ 「モスプレミアム」ホームページ：<https://www.mospremium.jp/index.html>

※2015年の開店時は「MOS CLASSIC（モス クラシック）」としてオープン。2020年5月に「モスプレミアム」としてリニューアル。

今回、新発売する「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用」で使用している「TABASCO®チポトレイソース」は、燻製した赤いハラペーニョペパーが生み出すスモーキーな辛さが特徴で、肉料理との相性も抜群です。

また「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」も同時発売します。マンゴーやパイナップルなどのフルーツをブレンドしているフルーティーな「TABASCO®ハバネロソース」をベリーソースと合わせました。甘さの後にしっかりとくる辛さをお楽しみいただけます。

さらに、「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用」と「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」をお得にお楽しみいただける「TABASCO®コンプリートセット」も販売します。

店内にはTABASCO®ソース全7種類（TABASCO®オリジナルレッドペパーソース、ハラペーニョソース、チポトレイソース、ガーリックソース、ハバネロソース、スコピオンソース、シラチャーソース）を期間限定でご用意しておりますので、ハンバーガーやサイドメニューなど、ご自由に付けてメニューをアレンジしていただくことができます。スイート（甘味）とスパイシー（辛味）を組み合わせた“スワイシー（Swicy）”な味わいがトレンドとして注目を集める中、様々な味わいのホットソースを展開するTABASCO®ブランドとのコラボレーションを通じて、“Swicy”の魅力を日本でいち早く提案します。



### ●「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用（ポテト付き）」（1,950 円）

「TABASCO®チポトレイソース」入りのマヨネーズを塗ったバンズに、レタスとトマト、モスプレミアム自慢の和牛パティをサンドしました。パティの上にはグリルオニオンと焼いたベーコン、さらに食感のアクセントとしてオニオンスライスを合わせています。味の決め手は、ベーコン、玉ねぎ、黒砂糖を炒め合わせ、「TABASCO®チポトレイソース」を加えた特製ソテーソースです。甘じょっぱく仕上げたソテーにスモーキーな辛さが加わり、和牛バーガーとの絶妙なハーモニーがやみつきになる一品です。

※バンズにはちみつを使用しています。

### ●「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」（580 円）

北海道産生乳ソフトクリームに、「TABASCO®ハバネロソース」を加えたベリーソースを合わせました。南国フルーツの風味が香るスパイシーなソースが、ソフトクリームのコクを引き立てます。“甘い”のあとに“辛い”がやってくる、未体験のおいしさをお楽しみください。

### ●「TABASCO®コンプリートセット」（2,480 円）

「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用（ポテト付き）」と「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」を、単品価格よりもお得にお楽しみいただけるセットです。

## <TABASCO®ソースについて>

「TABASCO®ソース」は、1868年にアメリカ・ルイジアナ州のエイブリー島で誕生した、マキルヘニー社のオーセンティックなオリジナルペパーソースです。「TABASCO®ソース」は150年以上、原材料や製造方法をほとんど変えることなく、1日70万本以上のボトルを本社のエイブリー島で製造されています。

原材料は、家族代々受け継がれ、守られてきたレッドペパー、ビネガー、塩のたったの3つのみ。ホワイトオークバレルの中で最大3年間熟成させて作られています。辛いだけではなく、素材の味を引き出し、豊かな深みをプラスする、どのような料理にも合うソースです。TABASCO®Brandはオリジナルレッドソースの他にも、ハラペーニョソース、ガーリックソース、チポトレイソース、ハバネロソース、スコーピオンソース、シラチャーソースなど、数々のペパーソースを販売しています。

■公式 Instagram : @tabasco

■日本公式ウェブサイト : <https://tabasco.co.jp/>

## <新商品概要>

■商 品 名 : 「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用 (ポテト付き)」  
(1,950 円)

※パンズにはちみつを使用しています。

「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」(580 円)

「TABASCO®コンプリートセット」(2,480 円)

(「和牛バーガー チポトレ&ベーコン TABASCO®チポトレイソース使用」

+ 「大人のベリーソフトクリーム TABASCO®ハバネロソース使用」)

■販売期間 : 2026 年 2 月 5 日 (木) ~ 3 月 15 日 (日)

■販売店舗 : モスプレミアム千駄ヶ谷店、モスプレミアム桜木町クロスゲート店

## <店舗情報>

### ■「モスプレミアム千駄ヶ谷店」

所 在 地 : 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 1 丁目 8-11

ア ク セ ス : JR 千駄ヶ谷駅から徒歩 3 分

電 話 番 号 : 03-5413-8301

営 業 時 間 : 11:00 ~ 22:00 (LO 21:00)



### ■「モスプレミアム桜木町クロスゲート店」

所 在 地 : 〒231-0062

神奈川県横浜市中区桜木町 1 丁目 101-1 クロスゲート 1F

ア ク セ ス : JR 桜木町駅から徒歩 1 分

電 話 番 号 : 045-226-3850

営 業 時 間 : 10:00 ~ 22:00 (LO 21:00)



### ＜モスプレミアムについて＞

モスプレミアムは「大人のためのハンバーガーレストラン」をコンセプトに、グルメバーガーとお酒を楽しめるフルサービスレストランとして展開しています。素材や調理にこだわったプレミアムなハンバーガーに加え、ビールに合う料理も提供しています。オープンキッチンから伝わるシズル感と、ナチュラルで落ち着いた店内で、ゆったりとした上質で心地よい時間をお楽しみいただけます。

＜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](mailto: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。