

淡路島産の新たまねぎを、生のまま贅沢に使った春の風物詩 『淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て』

～この時期限定のバーガーが、関西・中国・四国エリアに今年も登場～

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）では、2026年5月7日（木）～5月中旬まで、淡路島のモスの契約農家で栽培された新たまねぎを使用した「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」を、関西・中国・四国地域のモスバーガー（一部店舗除く）限定で販売します。今年で販売 11 年目を迎えた本商品は、毎年早期完売する店舗が出るなど、春の定番として大変ご好評いただいています。

「淡路島産 たまねぎバーガー」は 2016 年に中国・四国地域で初めて販売し、以降は関西の店舗を中心に、たまねぎが旬を迎えるこの季節に毎年発売しています。糖度の高さが特徴の淡路島産のたまねぎの中でも、特に生食にも適した、みずみずしく柔らかい『新たまねぎ』をふんだんに使用した商品です。毎年の楽しみとしてお待ちしております。今年も変わらぬ味わいでご用意します。

●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(510円)

グリーンリーフとジューシーなパティの上に、店舗で輪切りにスライスした新たまねぎをたっぷりと乗せ、たまねぎバーガーソースとかつお節をかけています。たまねぎバーガーソースは、醤油をベースに濃縮りんご果汁、塩麹パウダーを加えた、爽やかながらもコクのある和風ソースです。かつお節は「かれ節」という、かつお節菌（麹菌の一種）をつける作業をして 3～4 か月もの時間と手間をかけてつくられたものを原料として使用しています。この時期しか食べられない新たまねぎの味わいを存分に堪能できる、さっぱりとしたハンバーガーです。40 円プラスしていただくと、チーズ入りもお選びいただけます。

※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。 ※チーズは工場加熱加工をしています。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」（510円/チーズ入り 550円）
- 販売期間：2026年5月7日（木）～5月中旬
- 販売店舗：関西・中国・四国地域のモスバーガー 計 283 店舗 ※一部取り扱いのない店舗もございます。

<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。