

主要原材料に動物性食材不使用の新たなプラントベースバーガーが登場！

「米粉入りバンズのアボカドバジルバーガー」

～ソイパティを6年ぶりにリニューアルし、よりお肉に近い味・食感・香ばしさを追求～

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5月20日（水）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、主要原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料に使ったハンバーガー「米粉入りバンズのアボカドバジルバーガー」を新たに販売します。併せて、既存の「ソイパティ」シリーズも全ラインアップをリニューアルいたします。



■開発の背景

当社は、「さまざまな事情・志向があるお客様同士が安心してともに食事を楽しんでほしい」という思いのもと、時代に先駆けたメニュー開発を続けてまいりました。2004年にバンズの代わりに具材をレタスで挟んだ「モスの菜摘（なつみ）」を発売し、2009年には「低アレルギーメニュー」、そして2015年からはお肉を使わず大豆由来の植物性たんぱくを使用した「ソイパティ」商品を提供しています。近年では、食文化や価値観の多様化が進み、フードダイバーシティという概念が広まるなか、主要原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料とした「グリーンバーガー」を2020年に販売開始し、大きな反響をいただきました。

新たに発売する「米粉入りバンズのアボカドバジルバーガー」は、主要原材料に動物性食材を使わないというコンセプトはそのままに、小麦粉に米粉を配合した新開発のバンズと濃厚でクリーミーなアボカドを使用しています。食に制限のある方々だけでなく、健康志向の方をはじめとする幅広いお客様に受け入れていただける商品を目指し、おいしさにもこだわりました。また、これに併せて「ソイパティ」も6年ぶりにリニューアルします。

<3つのこだわり>

①新ソイパティ：大豆由来の植物性たんぱく特有のパサつきを改善、さらにお肉に近い香りと食感へ

今回のリニューアルでは、肉に近い味わいと食感を再現するため、大豆や小麦由来の2種類（粒状・粉末状）の植物性たんぱくを使用しました。また、玉ねぎを使用することでふっくらと柔らかい食感を保つと同時に、パティに程よい旨みと甘みを加えています。また、工場での製造時に鉄板で焼き上げる工程を加えることで香ばしさを引き出したほか、従来のソイパティよりも厚みを持たせることで、しっかりとした食べ応えを感じられるように仕立てました。

②米粉入りバンズ：もちり食感のおいしさ

新開発のバンズは、小麦粉に米粉を適量配合しています。米粉が入ることで焼き立てのもっちりとした食感をお楽しみいただきつつ、テイクアウトしても硬くなりすぎないように、米粉と小麦粉のバランスを追求しました。

③プラントベースタルタルソース（国産バジル）：植物性マヨを使った爽やかなタルタルソース

植物性マヨをベースに、国産バジルと乾燥玉ねぎを合わせたタルタルソースです。隠し味に味噌を加えることで、さっぱりとした味わいの中にもコクが感じられるソースに仕上げています。別添えでご提供するため、お好みで量を調整しながらお楽しみいただけます。

●「米粉入りバンズのアボカドバジルバーガー」（620円）

主要原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料に作ったハンバーガーです。リニューアルした新ソイパティに、ダイスカットしたアボカドを乗せ、グリーンリーフや輪切りのトマト、オニオンライスといった野菜を、米粉入りバンズで挟みました。別添えの「プラントベースタルタルソース（国産バジル）」をお好みの量かけることで、爽やかな味の変化をお楽しみいただけます。よりお肉に近い香りと食感へと進化したソイパティは、大き目にカットしたアボカドと合わさることで、驚くほどの食べ応えを実現しています。原材料へのこだわりだけでなく「おいしさ」も追求した、どなたにもご満足いただける商品です。

※あとがけソース付き。お好みで少量ずつつけてお召し上がりください。

※一部副原料に野菜・穀物以外の原料が含まれます。

※五葷（ごくん）のうち、たまねぎが含まれています。

※低アレルゲンメニューではありません。

※コンタミネーションの詳細は公式サイト等のアレルギー情報をご覧ください。

※当商品はプラントベース食品認証製品です。当社の商品における認証は、「グリーンバーガー<テリヤキ>」に続く2品目です。プラントベース食品認証制度について、詳しくはこちら：<https://pbl-lab.net/certification/>

<注意事項>

主要原材料に動物性食材を使わず、野菜と穀物を主原料に作ったハンバーガーです。

食材の製造工場および店舗では動物性食材を含む製品を生産・製造しています。

<商品概要>

■商品名・価格：「米粉入りバンズのアボカドバジルバーガー」（620円）

■販売開始日：2026年5月20日（水）～ 定番

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

※今回の発売に伴い、「グリーンバーガー<テリヤキ>」は販売終了となります。

■「ソイパティ」商品 リニューアルについて

「米粉入りバンズのアボカドバジルバーガー」の発売に合わせ、既存の「ソイパティ」シリーズも、新しくなったソイパティへと一新します。これにより、計 11 商品※において、お肉のパティの代わりに新「ソイパティ」を使用したメニューを提供いたします。

➤ モスバーガー公式サイト メニューページ : https://www.mos.jp/menu/category/?c_id=33

※ ソイモスバーガー、ソイスパイシーモスバーガー、ソイモスチーズバーガー、ソイスパイシーモスチーズバーガー、ソイテリヤキバーガー、ソイモス野菜バーガー、ソイハンバーガー、ソイチーズバーガー、モスの菜摘（なつみ）ソイモス野菜、ソイ朝の野菜バーガー ～オーロラソース～、ソイ朝のとろったまチーズバーガー ～テリヤキソース～ の全 11 商品。

※ メニュー表記に、「ソイ」マークのある商品は、お肉のパティからソイパティへ+20 円に変更いただけます。

■リニューアル日：2026 年 5 月 20 日（水）

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

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。

<ご参考>

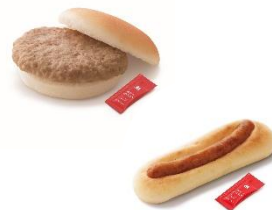
●現在販売中のフードダイバーシティ関連商品の例



「モスの菜摘^{なつみ}」シリーズ
バンズの代わりに
レタスで挟んだ
ハンバーガー



「ソイパティ」シリーズ
大豆由来の
植物性たんぱくを
主原料としたパティ



低アレルゲンメニュー
8 大アレルゲン食材
を原材料に使用しない
メニュー



「アイドルチェ カップ
ショコラ風ムースケーキ」
卵・乳・小麦と動物性原料を
二次原料までに使用せず、
作ったデザート

<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)

●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。