

夏を彩る、ジューシーな旨みと香ばしさ
“衝撃”の肉感「ブラックアンガスバーガー」登場
～7月15日（水）より数量限定で新発売～

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、2026年7月15日（水）～9月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、しっかりとした肉感を楽しめる商品「ブラックアンガスバーガー」を数量限定で新発売します。



【告知ツールデザイン イメージ】

今回は「お肉を楽しむ商品」として、柔らかな赤身とお肉本来の旨みの特徴のブラックアンガス牛を使用したハンバーガーを発売します。本商品のパティは、ブラックアンガス牛のお肉の味わいを最大限に引き出す調味料とスパイスで味付けをしており、食欲をそそる芳醇な香りと、お肉のジューシーな旨みを存分にお楽しみいただけます。ソースには、お肉のおいしさを引き立てるにんにくをしっかりと効かせたマスタードソースと、モスの生野菜と相性の良いオリジナルのオーロラソースの“ダブルソース”を採用しました。この2種類のソースにより、お肉と野菜が調和した、まとまりのある味わいに仕上げています。しっかりとした肉感をお楽しみいただきながらエネルギーをチャージし、本格的な暑さが続く夏を乗り切っていただくための商品です。

■ブラックアンガスバーガーのポイント

【ポイント①】赤身と脂のバランスが良いブラックアンガス牛を使用

ブラックアンガス牛は世界中で高く評価されている品種であり、柔らかな肉質が特徴です。牛肉特有の臭みが少なく、程よく乗ったジューシーな脂と、旨みの強い赤身のバランスが非常に良いため、日本人の味覚によく合います。お肉本来の旨みと香ばしさを感じていただけるように、スパイスを効かせた香り豊かなパティに仕上げました。

【ポイント②】にんにくを効かせたマスタードソースとオーロラソースの“ダブルソース”

お肉と野菜それぞれの味を引き立てるため、2種類のソースを採用しました。1つ目は、お肉の旨みを引き立てるマスタードソースです。にんにくを効かせたクセになる味わいのソースで、食欲を刺激します。2つ目は定番商品の「モス野菜バーガー」などでも使用しているオーロラソースです。トマトやグリーンリーフなどの野菜と相性の良いオーロラソースを使用することで、全体の味のバランスを整えています。2種類のソースでパティを挟み、素材の味わいを最大限に感じられるように仕上げました。

●「ブラックアンガスバーガー」(730円)

オリジナルのオーロラソースに、ブラックアンガス牛のパティ、チェダーチーズベースのスライスチーズ、オニオンスライスを乗せ、にんにくを効かせたマスタードソース、トマト、グリーンリーフを重ねています。パティには赤身と脂のバランスが良いブラックアンガス牛を使用し、お肉の香ばしさと旨みを楽しんでいただけるようにスパイスの香りを立たせています。マスタードソースとオーロラソースの“ダブルソース”でまとまりのある味わいに仕立てた、スタミナをつけたい夏にぴったりのご褒美バーガーです。

※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：「ブラックアンガスバーガー」(730円) ※数量限定、無くなり次第終了
- 販売期間：2026年7月15日(水)～9月上旬
- 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。

<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。