2026 年 11 月 5 日
ref. 26-1105-063
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

今年の冬は 2 つのご褒美バーガーが新登場

「冬の白いモスバーガー」
「『モスの匠味』黒毛和牛ダブルバーガー ～大葉の香味ソース ゆず皮添え～」

～2026 年 11 月 11 日（水）から期間・数量限定で販売～

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 11 月 11 日（水）～2027 年 1 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「冬の白いモスバーガー」を期間限定で販売します。同時に、「『モスの匠味』黒毛和牛ダブルバーガー ～大葉の香味ソース ゆず皮添え～」を数量限定で販売します。



【告知ツールデザイン　イメージ】

近年、物価高を背景に節約志向が広がる一方で、自分の好きなものなどに対しては選択的にお金を使う“メリハリ消費”が浸透しています。こうした消費傾向を踏まえ、この冬は 1 年間頑張った自分へのご褒美として年末年始に楽しんでいただけるような贅沢感の感じられる商品を販売します。冬らしい濃厚なホワイトソースを使用したバーガーと、黒毛和牛を贅沢に使ったお肉を楽しむバーガー、今年の冬のモスは“白と黒”の 2 つのご馳走バーガーを展開します。

■白いソースの「冬の白いモスバーガー」

バターが香る濃厚なホワイトソースとモスバーガーのミートソース、熱々のダブルソースをたっぷりかけた、“白”がキーワードのバーガーです。当チェーンの看板商品であるモスバーガーをベースに、オリジナルのホワイトソースを合わせ、見た目からも冬らしさを感じられるバーガーに仕立てました。2 種類のソースを交互に重ねて 3 層構造にすることで、ラザニアのような味わいをお楽しみいただけます。心がほどけるような温かさを感じられる商品です。

■黒毛和牛を贅沢に「『モスの匠味』 黒毛和牛ダブルバーガー ～大葉の香味ソース ゆず皮添え～」

“お肉を楽しむためのバーガー”として、黒毛和牛パティを贅沢に 2 枚使用した“黒”がキーワードのバーガーです。一頭買い※した黒毛和牛にさらに黒毛和牛のバラ肉を追加し、つなぎの配合をシンプルにすることで、パティ全体に占めるお肉の割合を高め、肉々しいパティに仕上げました。また、色あざやかな緑色のソースには香味野菜である大葉を使用し、爽やかな香りで黒毛和牛の旨みをより一層引き立てました。アクセントにゆず皮をトッピングし、ボリュームがありながらも最後まで飽きることなく楽しめる商品に仕立てています。

※部位ごとではなく、余分な部分を除いた状態で一頭丸ごと買い付けること。

●「冬の白いモスバーガー」（590 円）

●「ダブル冬の白いモスバーガー」（740 円）



バンズにアメリカンマスタードを塗り、パティ、トマト、ダイスオニオンを重ね、濃厚なホワイトソースとミートソースを合わせました。その上からもう一度ホワイトソースを重ねて 3 層構造にすることで、ラザニアのような味わいに仕上げています。熱々のホワイトソースには、バターやクリームチーズを使用しており、濃厚な味わいにしつつ一口目から豊かな香りをお楽しみいただけます。真っ白なホワイトソースが季節を感じさせる、ホッと温まるバーガーです。パティを 2 枚重ねた、ボリュームたっぷりの「ダブル冬の白いモスバーガー」も販売します。

●「『モスの匠味（たくみ）』黒毛和牛ダブルバーガー ～大葉の香味ソース ゆず皮添え～」（1,180 円）



本商品専用のプレミアムバンズにカロリーハーフマヨネーズタイプ、グリーンリーフを合わせ、黒毛和牛パティ 2 枚と大葉の香味ソースを交互に重ねました。最後にゆず皮をトッピングし、爽やかなアクセントを加えています。一頭買いした黒毛和牛に、さらに黒毛和牛のバラ肉を加えたパティは、レギュラーパティよりも肉の割合を高めることで肉本来の味やほぐれ感を楽しめるように仕立てました。肉々しい黒毛和牛の旨みを大葉の香味ソースやゆず皮の爽やかな香りとともに味わえる年末年始にぴったりなご馳走バーガーです。

＜新商品概要＞

■商品名・価格：「冬の白いモスバーガー」（590 円）※期間限定
「ダブル冬の白いモスバーガー」（740 円）※期間限定
「『モスの匠味（たくみ）』黒毛和牛ダブルバーガー ～大葉の香味ソース ゆず皮添え～」（1,180 円）
※数量限定、無くなり次第終了

■販 売 期 間：2026 年 11 月 11 日（水）～2027 年 1 月下旬

■販 売 店 舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）

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/ ●モス公式オンラインショップ ～Life with MOS～ https://ec.mos.jp/
※本資料中の価格はすべて税込です。