

平成 25 年 9 月 26 日

Ref. 13-0926-035

オリジナリティあふれる“和”のバーガー  
『モスライスバーガー「さば味噌 骨までやわらか仕込み」』  
『モスライスバーガー「彩り野菜のきんぴら」』  
～10月29日（火）から期間限定で新発売～

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）は、2013年10月29日（火）～2014年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、『モスライスバーガー「さば味噌 骨までやわらか仕込み」』（360円）と、『モスライスバーガー「彩り野菜のきんぴら」』（310円）を期間限定で新発売します。

※新商品発売に伴い、『モスライスバーガー「海老しんじょ（和風おろしだれ）」』『モスライスバーガー「季節の野菜かきあげ」』は、販売終了となります。



モスライスバーガー  
「さば味噌 骨までやわらか仕込み」



モスライスバーガー  
「彩り野菜のきんぴら」

モスライスバーガーは、1987年に国産米の消費拡大を目指して開発した商品です。バンズ（パン）の代わりに、ご飯を焼き固めたライスプレートを使い、ご飯に合うお惣菜をはさんだ“お米のバーガー”として世界で初めて誕生しました。香ばしい焼きおにぎりをイメージしたモスライスバーガーは、日本生まれで日本の味を大切にしてきたモスバーガーならではのオリジナリティあふれる商品です。

今回販売するモスライスバーガーは、日本の和食文化を活かしたもので、ファストフードでは珍しくさばを使用するなど独自性のあるバーガーです。日頃より慣れ親しんでいる和惣菜をはさみ、シニア世代の方々にも共感していただける商品に仕上げました。それぞれの年代にあった幅広いメニューをご用意することで、モスバーガー店舗を家族三世代のコミュニケーションの場としてご活用いただけます。

**●モスライスバーガー「さば味噌 骨までやわらか仕込み」(360 円) ※期間限定・新商品**

国産のさばを骨がやわらかくなるまでじっくりと煮込み、2 種類の赤味噌、バター、しょうが、一味唐辛子をブレンドした特製の味噌ソースをたっぷりとかけ、細切りねぎをトッピングし、ライスプレートではさみました。ふっくらと仕上げたさばとコクのある味噌ソースが、もっちりとした食感のライスプレートによくあい、日本の食卓を感じさせる商品です。

**●モスライスバーガー「彩り野菜のきんぴら」(310 円) ※期間限定・新商品**

有明産の焼きのりの上に、京都のおばんざいをイメージした具だくさんのきんぴらをのせ、ライスプレートではさみました。きんぴらにはレンコン、人参、椎茸、タケノコ、白ゴマ、赤ピーマン、高野豆腐を使用し、それぞれの具材を丁寧に炊き上げています。さらにアクセントとして唐辛子を加え、色の淡いしょうゆを使うことで、素材本来の彩りと風味を活かした上品な味わいに仕上げました。

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。1987 年発売のモスライスバーガーにおける国産米の使用をはじめ、日本生まれのハンバーガー専門店として、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。今後もこうした商品開発を進め、日本の食生活に貢献できるチェーンづくりを進める考えです。

**<新商品概要>**

■商品名・価格： モスライスバーガー「さば味噌 骨までやわらか仕込み」(360 円)

モスライスバーガー「彩り野菜のきんぴら」(310 円)

■販売期間： 2013 年 10 月 29 日 (火) ~2014 年 3 月下旬 ※期間限定

■販売店舗： 全国のモスバーガー店舗 (一部店舗除く)

**<この件に関する問い合わせ先>**

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389  
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F  
<http://www.mos.co.jp> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

※本資料中の価格はすべて税込です。