

2017年10月31日

Ref. 17-1031-066

秋冬限定プレミアムなグルメバーガー 「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>」 ～11月21日（火）から全国のモスバーガーで新発売～

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）では、2017年11月21日（火）～2018年2月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、この秋冬の時期におすすめの、重量感あふれる「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>」（580円）と「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>スライスチーズ入り」（610円）を販売します。



【とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>】

※1 とびきりハンバーグサンドのハンバーグに使用しているお肉は100%国産です。
ベーコンの原材料肉の原産地はイタリアです。

「とびきりハンバーグサンド」シリーズは、2008年の発売以来、累計約1億4000万食（2017年9月末時点）を販売している人気シリーズです。ハンバーグの肉には、国産肉（豚・牛合挽き肉）100%を使用し、通常パティとは異なる製造方法でふっくらとジューシーに仕上げ、肉の旨みもしっかりと味わっていただけます。また、重量も約1.5倍のボリュームで、食べ応えのあるシリーズ商品です。

今回の「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>」は、イタリア産の豚肉を、桜と栗のブレンドチップでいいいにスモークしたベーコンに、国産の生クリームとバターなどでクリーミーに仕上げたマッシュポテトを合わせ、重量感あふれるハンバーガーに仕上げています。

「とびきりハンバーグサンド」シリーズは、定番商品の「とびきりハンバーグサンド<和風ソース>」（410円）、「とびきりハンバーグサンド<チーズ>」（440円）、「とびきりハンバーグサンド<トマト&レタス>」（460円）に今回の新商品を合わせ、計5品を販売します。

【モスのこだわり】

<ベーコン>

イタリアで伝統的に作られている、生ハムの原料とすることを主目的として肥育されたイタリア産の豚肉を使用し、桜と栗のブレンドチップでスモークしたベーコンです。脂の融点が低いことが特徴で、口どけが良く、脂の甘みと赤身部分の旨みを強く感じられます。じっくりとスモークしたベーコンは、燻製の深い香りをお楽しみいただけるよう、厚切りにカットしジューシーに焼き上げました。

<マッシュポテト>

舌触りなめらかなポテトに、国産生クリームやバター、ローズマリー、黒胡椒などを加え、ていねいに仕立てた、クリーミーで濃厚な風味のマッシュポテトです。

<オニオンソテー>

国産で生でもおいしい「モスの生野菜※2」のオニオンを店舗でカットし、グリドルで炒めるひと手間を加え、オニオンの甘みを引き出しています。存在感のあるベーコンの旨みを、オニオンが引き立てます。

※2 全国の協力農家約 3,000 軒(2017 年度)により、農薬や化学肥料に極力頼らない方法で栽培されたものです。天候や調達の都合により、一般の野菜を使用する場合があります。

<和風ソース>

国産丸大豆醤油、2 種類の砂糖（グラニュー糖、三温糖）、ホールマスタード、モスオリジナルの赤味噌、トマトケチャップ、白ワインビネガー、バルサミコ酢、黒胡椒などを使用したソースです。辛みをおさえた香りのよいホールマスタードを入れることで、味にキレと食感を加えました。また、モスオリジナルの赤味噌は、テリヤキバーガーのソースにも使用しているこだわりの素材で、隠し味としてコクと旨みを引き出しています。

●「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>」(580 円)

グリーンリーフとトマトの上に、国産肉（豚・牛合挽き肉）を 100%使用したハンバーグと、燻製の香りが広がるベーコン、クリーミーなマッシュポテト、店舗で炒めたオニオンソテーをのせ、仕上げに和風ソースをかけました。和風ソースでシンプルにまとめることで、それぞれの素材の良さを最大限に引き出した商品です。手に持つとずっしりとした重さを感じる、ボリューム満点なハンバーガーです。

●「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>スライスチーズ入り」(610 円)

「とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>」にスライスチーズを加えることで、さらにコクのある味わいが楽しめます。

<新商品概要>

■商品名・価格：

とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト> (580 円)

とびきりハンバーグサンド<薫るベーコン&クリーミーポテト>スライスチーズ入り (610 円)

■販売期間 : 2017 年 11 月 21 日（火）～2018 年 2 月上旬 *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）

※ 本資料中の価格はすべて税込です。

野菜がゴロゴロ入った具たくさんスープ

「10種の野菜のミネストローネ」新発売

～11月21日（火）から全国のモスバーガーで期間限定販売～

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）では、2017年11月21日（火）～2018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、新商品の「10種の野菜のミネストローネ」（290円）を期間限定で販売します。

「10種の野菜のミネストローネ」は、トマト、玉ねぎ、キャベツ、じゃがいも、にんじん、ズッキーニ、セロリ、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにくの10種類の野菜と、ベーコンをじっくりと煮込んだ具たくさんスープです。この1食で、約70gの野菜を摂ることができます。これからの寒い季節に向けて、「クラムチャウダー」「コーンスープ（北海道産コーン使用）」の定番商品にトマト系のスープを追加し、体の芯から温まるメニューとしてお客さまの選択肢の幅を広げました。

※スープは、サイドメニューのセットドリンクとしてお選びいただけます。

（クラムチャウダー、コーンスープ、ミネストローネ：各セット価格+20円）

●「10種の野菜のミネストローネ」（290円）

オリーブオイルでにんにくとベーコンを弱火でじっくりと炒め、香りと旨みを引き出します。そこに、にんじん、玉ねぎ、セロリを加えて炒め、トマトとブイヨンを加え、最後にキャベツ、じゃがいも、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマンを入れて煮込みました。じっくりと煮込むことで、野菜の旨みと甘みをたっぷり引き出し、本格的で味わい深いミネストローネに仕上げています。野菜の旨みと食感が残る、食べ応えのあるスープです。



モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考えを大切に商品に「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。当社はおかげさまで、今年で創業45周年を迎えました。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<新商品概要>

■商品名・価格：「10種の野菜のミネストローネ」（290円）

■販売期間：2017年11月21日（火）～2018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）