

テイクアウト需要増加を見据え、時間が経ってもおいしさ保つ
ハンバーガー商品に使用するバンズをリニューアル
～重量も約3%増量しボリュームアップ～

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、2019年7月18日（木）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、ハンバーガー商品のバンズ（パン）を約2年ぶりにリニューアルします。なお、今回のリニューアルによる価格変更はありません。

● “バンズ” リニューアルのポイント

① ふっくらとやわらかな食感へ

パン生地に発酵種“ルヴァン[※]”を使用することで、保水性をアップさせ、よりふっくらとやわらかな食感に仕上げました。

※フランス語で“発酵種”という意味です。酵母と乳酸菌が共存している小麦粉、水などからなる発酵物で、そのままか、もしくはパン酵母と併用して、パン作りに用いられます。

② しっとりとした食感が長持ち

テイクアウト時もパサつかず、おいしさが長持ちするように改良しました。

【モスバーガー】

③ 重量を増量してボリュームアップ

現行のバンズから重量を約3%（平均）増量し、満足感と食べ応えをアップしました。



2019年10月1日（火）から実施される予定の消費税率の引き上げでは、軽減税率制度が導入されます。当チェーンでは、商品の本体価格は変えずに、テイクアウトのお客さまの税率は8%、イートインのお客さまの税率は10%とします。現在、税込の総額を表示している価格については、9月以降、商品の本体価格での表示へと変更します。今後の消費税率引き上げに向けて、2019年7月18日（木）からハンバーガー商品のバンズ（パン）の重量を増量して価値向上を図るとともに、テイクアウト需要が増えることを見据え、おいしさが長持ちするよう2年ぶりにリニューアルします。

<バンズリニューアル概要>

- 主な対象商品・価格：「モスバーガー」（370円）、「テリヤキバーガー」（360円）など
バンズを使用する全ての約40商品（期間限定商品含む）
*「低アレルギーバーガー」など一部商品を除く
- 販売開始時期：2019年7月18日（木）～
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

<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 グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
<https://www.mos.co.jp/company/> 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

※ 本資料中の価格はすべて税込です。