

2020年7月8日
Ref. 20-0708-016

創業以来、累計12億8900万個^{※1}を売り上げる人気No.1商品
ミートソースの具材感をアップし、液体塩こうじやにがりでコクのある奥深い味わいに
「モスバーガー」をさらにおいしくリニューアル
～2020年7月16日（木）から全国のモスバーガーにて販売～

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、2020年7月16日（木）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、定番商品の「モスバーガー」（343円＋税）に使用しているミートソースを3年ぶりにリニューアルします。今回のリニューアルによる価格の変更はありません。



【モスバーガー】



【販促ツール イメージ】

「モスバーガー」は1972年の創業以来、累計12億8900万個^{※1}を売り上げる看板商品で、年間売上でも常にNo.1の人気を誇ります。ハンバーガー自体が珍しかった当時、日本人の繊細な味覚にも合う理想の味を求め、ミートソースには100回以上の試作を繰り返し、苦労の末に誕生した商品です。本質的な“変わらぬおいしさ”を守りながら、これまで時代や消費者の嗜好に合わせて進化を続けてきました。今回、原点に立ち返り、「モスバーガー」のミートソースを2017年7月以来3年ぶりにリニューアルします。

※1 当社調べ

また、長年愛されてきたモスバーガーを「親子で一緒に楽しんでもらいたい」という想いから、お子さま向けの「ワイワイモスバーガーセット<スライスチーズ入り>」も新たにご用意しました。親子での会話のきっかけをご提供し、ご家族連れにも喜んでいただける商品展開を行います。

<ミートソース リニューアルのポイント>

① ソースの具材感をアップ

ミートソースだけでも食感が感じられるよう、具材の大きさにこだわりました。玉ねぎは食感が残るよう大小2種類のサイズにカットしてそれぞれ別のタイミングで加え、牛・豚の挽き肉も豚肉を少し粗めの挽き具合にすることで具材感をアップさせました。

② 隠し味として液体塩こうじ、煮詰めたお酢、にがりを追加し、味に深みやコクをプラス

“洋”のミートソースに液体塩こうじ、煮詰めたお酢^{※2}、にがりといった“和”のテイストを取り入れて、味に深みやコクを加え、“日本のミートソース”に仕上げました。液体塩こうじで旨みやコクを、煮詰めたお酢によってソース全体の味にキレを出し、さらにながりを少量入れることで味に奥深さをプラスしています。

※2 酢のとがった酸味をとり、コクやまろやかさを出すために煮詰めたものです。

●「モスバーガー」(343円+税)

「モスバーガー」は創業以来変わらず、パティ、みじん切りの玉ねぎ、ミートソース、輪切りのトマトを使用したモスの看板商品です。リニューアルしたミートソースは、玉ねぎをじっくりソテーしてから、牛・豚の挽き肉、トマトペースト、鶏や豚などのがらスープと一緒に煮込み、旨みと酸味のバランスがとれたコクのある奥深い味わいが特長です。また、隠し味として液体塩こうじ、煮詰めたお酢、にがりで深みやコクを加え、最後に独自にブレンドしたスパイスで味を整えています。みずみずしいトマトとジューシーなパティ、熱々の特製ミートソースが絶妙なハーモニーを生み出す、モスでしか味わえない自信作です。

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の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方式や、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。

<リニューアル概要>

- 商品名・価格：「モスバーガー」(343円+税)
*スライスチーズをトッピングした「モスチーズバーガー」や、パティを2枚にした「ダブルモスバーガー」など、モスバーガーの派生商品もリニューアルします。
- 切り替え時期：2020年7月16日(木)までに順次切り替え *定番商品
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

<関連商品概要>

- 商品名・価格：「ワイワイモスバーガーセット<スライスチーズ入り>」(500円+税)
*バーガー単品での販売はございません。
- 販売開始日：2020年7月16日(木) *定番商品
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)
- リリースURL：https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_200708_2.pdf

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください(<https://www.mos.jp/>)。

<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抜です。