

昨年約 290 万食を売り上げた“音までおいしい”ハンバーガー  
**大好評の「海老天七味マヨ」が復活！**  
～8月18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、2020年8月18日（火）～9月中旬までの期間限定で、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「海老天七味マヨ」を復活販売します。

「海老天七味マヨ」は、代表的な日本料理“海老の天ぷら”に、日本三大七味唐がらしの一つと言われる京都老舗の『七味家本舗<sup>※1</sup>』の七味を使用した、日本生まれのモスバーガーならではの商品です。また海老の天ぷらは、独自の製法で“ざくりざくり”と心地よい食感に仕上げしており、“音までおいしい”ハンバーガーです。ASMR<sup>※2</sup>が話題となっていたこともあり、昨年9～11月に期間限定で販売し、約290万食を売り上げるなど、多くのお客さまにご好評いただきました。販売終了後も復活を望む声が多く寄せられたことから、期間限定で復活いたします。

※1 京都・清水寺参道で、約360年前の明暦年間（1655～1659年）に創業した七味唐がらしの老舗です。

※2 Autonomous Sensory Meridian Response の略称。聴覚などへの刺激によって人が感じる、心地よい反応や感覚のことです。

●「海老天七味マヨ」（445円＋税）

代表的な日本料理“海老の天ぷら”をメインにしたハンバーガーです。グリーンリーフの上に、天つゆ風タレに漬けた海老<sup>※3</sup>の天ぷらを2本のせ、特製の七味マヨソースをかけ、輪切りのトマトと一緒にバンズ（パン）で挟みました。海老の天ぷらは、天つゆ風タレに漬けた後も“ざくりざくり”とした食感が残るように、工場で衣に花を咲かせるように1本1本手作業で揚げています。七味マヨソースは、カツオや昆布の風味に、塩麴、白醤油など和の食材を加え、山椒のピリッとした辛さと爽やかな香りが特長の『七味家本舗』の七味でキレのある味わいにしました。“ざくりざくり”とした海老の天ぷらに、みずみずしいトマトの酸味、ピリッとした七味マヨソースの辛味が効いた、オリジナリティあふれるハンバーガーです。



※3 ベトナム産の海老を使用しています。

<商品概要>

- 商品名・価格：「海老天七味マヨ」（445円＋税）
- 販売期間：2020年8月18日（火）～9月中旬 \*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）

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](mailto: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

※ 本資料中の価格は全て税抜です。