

モスのお月見第二弾！ モスが元祖の“テリヤキ”が月見になって登場

「月見テリヤキバーガー」

～10月18日（火）から全国のモスバーガーにて数量限定で新発売～

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：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2022年10月18日（火）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「月見テリヤキバーガー」と「ダブル月見テリヤキバーガー」を数量限定で新発売します。



【ツールデザイン イメージ】

「月見テリヤキバーガー」は、モスが元祖※1のテリヤキバーガーに、オリジナルの半熟風たまご※2をトッピングした商品です。創業以降、醤油と味噌の甘い豊かな風味を感じられる、和風バーガーの代表格としてご好評いただいているテリヤキバーガーと、お月見を連想させるとろとろの半熟風たまごが絡み合う、日本の秋を感じていただける商品に仕上げました。「月見テリヤキバーガー」に「枝豆コーンフライ」とドリンクをセットにしたお得なメニュー「いまトクセット」もご用意しております。また、本商品は平日ランチタイム（10:30～15:00）限定の「昼割セット」としてもお選びいただけます※3。

当社では、今年9月よりモスオリジナルの半熟風たまごをトッピングした期間限定商品「月見フォカッチャ」を販売しています。しかし予想以上のご好評もあり、当初の販売期間（～11月中旬まで）より早い段階での販売終了となります。元来、「お月見」は9月、10月、11月の3か月間にわたる日本古来の風習であり、今回「モスのお月見、第二弾」として季節感溢れる和風バーガーをご提供することにしました。

●「月見テリヤキバーガー」（450円）※数量限定

オリジナルのテリヤキソースを絡めたジューシーなパティ（肉）に、たっぷりのシャキシャキレタスと半熟風たまごを合わせました。テリヤキソースは、1972年の創業時からの「日本人の味覚に合う、和風味のハンバーガーを作りたい」という想いから開発されたもので、日本古来の食材である醤油と味噌（赤味噌、白味噌）を使用しています。ソースが絡んで醤油と味噌でしっかり味付けされたパティと、半熟風たまごから溢れるまろやかな黄身の相性は抜群。この季節だけの特別なテリヤキバーガーを是非お楽しみください※4。



※1 日本のハンバーガーチェーンにおいて初めて発売（1973年5月）

※2 当社オリジナルのたまご加工品です。

※3 「対象のハンバーガー類」+「フレンチフライポテト S」+「セットドリンク M」で、各バーガー類の価格にプラス 390円でご提供

※4 パティを2枚にした「ダブル月見テリヤキバーガー」も販売します。

●「いまトクセット」(780円)

「いまトクセット」は、期間限定メニューをお得にお求めいただけるセットです。セット内容は、「月見テリヤキバーガー」+「枝豆コーンフライ」+「セットドリンク」の組み合わせです。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「月見テリヤキバーガー」(450円)
「ダブル月見テリヤキバーガー」(590円)
「いまトクセット<月見テリヤキバーガー・枝豆コーンフライ・セットドリンク>」(780円)
*いまトクセットのパティはダブルにはできません。
*セットドリンクはプラス料金の発生する期間限定ドリンク、カフェラテ、スープ、シェイク等には変更できません。
- 販売期間：2022年10月18日(火)～なくなり次第終了 *数量限定商品
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

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。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、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

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

※本資料中の価格は全て税込です。