



“おいしさで選ばれる” プラントベース商品を目指して、  
当社初、代替魚を使用したフィッシュ“風”バーガーが新登場

## 「ソイシーバーガー ～ソイのおさかな風フライ～」

～SDGs に関心の高いZ世代へ向けた訴求も実施～

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、2023年3月24日（金）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、大豆たんぱくを主原料とする代替魚を使用した「ソイシーバーガー ～ソイのおさかな風フライ～」を新発売します。

「ソイシーバーガー ～ソイのおさかな風フライ～」は、当社の人気商品の一つであるフィッシュバーガーを、プラントベースで再現した商品です。オリジナルのフィッシュ風ポーションとタルタルソースは、どちらも原材料に動物由来のもの（肉、魚、卵、乳製品など）を使用しておりません。

プラントベースカテゴリーの商品を増強することで、これまで以上に広く、食の選択肢をお客さまにご提案します。



### < “おいしさ” 3つのこだわり >

#### > フィッシュ風ポーション

大豆たんぱくを主原料に使用したフィッシュ風ポーションです。白身魚に近い風味やほぐれる食感、繊維感を再現するために、使用する植物性たんぱくの選び方や練り方にもこだわりました。また、時間が経ってもサクサク感が持続するように、衣の配合も細かく調整しています。

#### > タルタルソース

卵不使用の、プラントベースのタルタルソースです。卵を使用しない代わりに食用油を用いて、卵と遜色ないコクと旨味を再現しました。

#### > グリーンバンズ

グリーンバーガーを象徴する緑色のバンズです。豆乳クリームをバター状にして加えてしっとりとした食感を出し、ほうれん草ピューレーを練りこむことで、ほんのりとした野菜の甘味を感じていただけます。

### ● 「ソイシーバーガー ～ソイのおさかな風フライ～」 ※魚を使用していません

代替魚を使用したフィッシュ風ポーションに、オニオンスライスとグリーンリーフを合わせ、「MOS Plant-Based」シリーズの緑色のバンズで挟みました。タルタルソースは別添えの小袋でご提供しますので、お好みで量を調整しながらお召し上がりください。

#### < 注意事項 >

- ・各食材の製造工場では動物性食材を含む製品を生産しています。
- ・店舗では、動物性食材と調理機器を共有しています。
- ・五葷<sup>※1</sup>を使用しています。
- ・一部副原料に野菜・穀物以外の原料を使用しています。
- ・低アレルゲンメニューではありません。
- ・コンタミネーションの詳細は公式サイトなどのアレルギー情報をご確認ください。

※1 仏教などで食を禁じられている臭いの強い5種の野菜（ねぎ、らっきょう、にら、にんにく、玉ねぎ）のこと

なお、本商品は、SDGs に関心の高い Z 世代をメインターゲットにした特別プロモーションを実施し、社会的価値のほか、プラントベースならではの“おいしさ”や“本物にはない魅力”も伝えていきます。



## ■商品開発の背景

昨今の外食・食品業界では、食糧危機や環境保護を背景に、最新のテクノロジーを活用して食における問題解決を目指す“フードテック”に注目が集まっています。その中でも大豆などの植物性の原料を使用した代替肉は、スーパーやコンビニでも商品が並ぶようになり、急速に普及が進んでいます。

当社では、こうした動きに先駆けて、大豆由来の植物性たんぱくを使用した「ソイパティ」商品の提供を 2015 年に開始しました。さらに、2020 年には「MOS Plant-Based」シリーズとして、原材料に動物性食材や五葷を使用しない「グリーンバーガー」を発売するなど、健康志向の方や食に制限のある方々にも一緒に食事を楽しんでほしいという考えのもと、多様化する食のニーズへの対応を進めています。

今回、「MOS Plant-Based」シリーズの新商品※2として、代替魚に着目しました。日本国内の漁獲量が減少※3を続ける中、水産資源の保護の観点からも代替魚の普及には期待が寄せられており、持続可能な開発目標（SDGs）の 17 の目標においても、「⑭海の豊かさを守ろう」が掲げられています。本商品を通じて SDGs の達成に向けた取り組みを進めてまいります。

※2「ソイシーバーガー ～ソイのおさかな風フライ～」には五葷を使用しています

※3 水産庁ホームページ「水産白書(平成 30 年、令和 2 年)」<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/index.html>

## ■モス SDGs アクションについて

モスバーガーでは、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けた取り組みを進めています。社会課題の解決につながる活動や施策を「モスSDGsアクション」と位置づけ、シンボルアイコンを通じて情報発信していきます。



【シンボルアイコン】

### <新商品概要>

- 商品名・価格：「ソイシーバーガー ～ソイのおさかな風フライ～」(490 円)
- 販売期間：2023 年 3 月 24 日(金)～ 2023 年 7 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)

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。

### <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 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

### <ご参考>

モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>  
モスグループの環境・社会活動「モスの森」 <https://www.mos.jp/mori>  
モス公式通販サイト「Life with MOS」 <https://ec.mos.jp/>

※本資料中の価格は全て税込です。