



2023年4月18日

Ref. 23-0418-004

今年もたまねぎが旬を迎えるこの季節に関西地域限定で開催！

## 『2023年度淡路島産たまねぎ祭り』

～生の淡路島産新たまねぎをふんだんに使用したハンバーガーを限定販売～

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、2023年4月26日（水）～5月中旬まで、モスの契約農家の畑で栽培された淡路島産の新たまねぎを使用した『2023年度淡路島産たまねぎ祭り』を、関西地域のモスバーガー（大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県・兵庫県、一部店舗を除く）と鳴門店（徳島県）にて期間限定で開催します。



【『2023年度淡路島産たまねぎ祭り』  
ツールイメージ】



「淡路島産 たまねぎバーガー  
和風しょうゆ仕立て」

モスバーガーでは、日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、日本各地の食材や特色を活かした全国一律ではない魅力ある商品づくりを行っております。

『淡路島産たまねぎ祭り』は、2016年に中国・四国地域で初開催して以降、たまねぎが旬を迎えるこの季節に毎年開催してきました。2017年には兵庫県でも初開催し、2019年からは関西地域まで対象エリアを広げて、淡路島産の新たまねぎを使った商品を販売しています。昨年に続き、今年も販売要望の強い関西地域と、淡路島に一番近い店舗である徳島県の鳴門店限定で「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」を期間限定販売します。

糖度の高いことが特徴の淡路島県産のたまねぎの中でも、特に生食にも適した、みずみずしく柔らかい『新たまねぎ』を店舗でスライスしてハンバーガーにサンドし、醤油をベースにしたオリジナルのたまねぎバーガーソースをかけました。この時期しか食べられない『新たまねぎ』の味わいを堪能していただける、さっぱりと食べやすいハンバーガーです。

## ●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(450円)

淡路島産の『新たまねぎ』を生でたっぷりと使用したハンバーガーです。グリーンリーフとジューシーなパティ（肉）、オリジナルのたまねぎバーガー用ソース、輪切りにスライスした淡路島産新たまねぎをたっぷりと乗せ、その上からさらにたまねぎバーガー用ソースをかけ、最後にかれ節※を原料として使用したかつお節をトッピングしました。

※「かれ節」…かつお節の製造過程において、かつお節菌（麹菌の一種）というカビをつける作業をしたものを、かれ節と呼びます。

## ●「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(490円)

「たまねぎバーガー」にスライスチーズを加えた、マイルドな味わいのハンバーガーです。

### <『2023年度 淡路島産たまねぎ祭り』実施概要>

- 商品名・価格：「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(450円)  
「淡路島産 たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(490円)
- 実施期間：2023年4月26日（水）～5月中旬 \*期間限定
- 実施店舗：関西地域のモスバーガー（大阪府・京都府・滋賀県・奈良県・和歌山県・兵庫県）※一部店舗を除く  
鳴門店（徳島県）

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・SDGs 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。