



2023年10月31日

Ref. 23-1031-062

東海出店 50 周年の感謝を込めた記念商品
「みそカツバーガー 八丁味噌使用」
「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」
～東海 3 県にて地域・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、2023年11月1日（水）から、東海3県（愛知県・岐阜県・三重県）のモスバーガー115店舗にて、「榭塚味噌（ますづかみそ）」の名で知られる「のだみそ株式会社」（代表：野田清衛、本社：愛知県豊田市）の八丁味噌を使用した「みそカツバーガー 八丁味噌使用」「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」を、地域・数量限定で販売開始します。この発売はモスバーガーの地域1号店「モスバーガー 新瑞店」（あらたまたん、愛知県名古屋市瑞穂区）の開業から50周年を記念したもので、地域の皆様への感謝の気持ちを込めて行います。



【みそカツバーガー 八丁味噌使用】



【オープン当時の新瑞店】

1972年6月、モスバーガー1号店は東京都板橋区成増に開業しました。それからおよそ1年後となる1973年11月10日に、初めてのフランチャイズ店舗として「モスバーガー 新瑞店」がオープンしました。新瑞店は、オープン当時の場所から約200m移転して現在も営業を続けています。初代オーナー（故人）は、モスバーガーの全国的な発展に大きく貢献し、この店舗から多くの新しい店舗オーナーが巣立っていきました。

「みそカツバーガー 八丁味噌使用」「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」は、地域のお客様の50年にもわたるご愛顧に感謝して販売するものです。愛知県三河地方にある味噌メーカーで作られた八丁味噌を主原料に、砂糖、醤油で味を調えた地域に馴染み深いオリジナルソースを開発しました。八丁味噌は赤褐色で色が濃いのが特徴で、うまみが強いだけでなく、適度な酸味が独特の風味を持つ愛知県の特産品です※。

※地理的表示産品情報発信サイト <https://pd.jgic.jp/register/entry/49.html>

●「みそカツバーガー 八丁味噌使用」

「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」

ロースカツに「榊塚味噌」の八丁味噌をベースとした濃厚なソースをかけ、シャキシャキのキャベツと合わせました。こってり、ガッツリの名古屋メシ「味噌カツ」をイメージした商品です。別添えのからしをお好みに合わせて、商品につけてお召し上がりいただきます。お好みに合わせてハンバーガーとライスバーガーをご用意しました。



【みそカツライスバーガー 八丁味噌使用】

<商品概要>

- 商品名・価格 : 「みそカツバーガー 八丁味噌使用」 (480 円)
「みそカツライスバーガー 八丁味噌使用」 (510 円)
- 販売期間 : 2023 年 11 月 1 日 (水) ~11 月下旬
*無くなり次第終了
- 販売店舗 : 東海 3 県 (愛知県・岐阜県・三重県) のモスバーガー115 店舗
(一部店舗除く全店)

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/>

※本資料中の価格はすべて税込です。