



2024年2月1日
Ref. 24-0201-088

韓国コチュジャンを使用した“刺激的”で“やみつき”な辛さがポイント

「^{からうま}辛旨 ヤンニョムの^{たつた}とり竜田バーガー ～なめらかチーズソース～」新発売

大好評の期間限定商品「^{うま}和風旨だれの^{たつた}とり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」も復活

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、2024年2月7日（水）～3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「^{からうま}辛旨 ヤンニョムの^{たつた}とり竜田バーガー ～なめらかチーズソース～」を期間限定で新発売します。同時に、「^{うま}和風旨だれの^{たつた}とり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」も復活販売します。



日本発祥であるモスバーガーならではの“とり竜田バーガー”は、2022年の発売以降、毎年期間限定で販売しています。さっぱりとしたとり竜田に、甘みと酸味のバランスが取れた醤油ベースのソースを合わせた商品で、老若男女問わず幅広いお客さまからご好評いただき、昨年は約130万食を売り上げました。

今年は、「^{うま}和風旨だれの^{たつた}とり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」のバリエーション商品として、韓国料理の定番「ヤンニョムチキン」をモチーフにした「^{からうま}辛旨 ヤンニョムの^{たつた}とり竜田バーガー ～なめらかチーズソース～」を新発売します。幅広い世代のお客さまから人気のとり竜田バーガーに加え、本商品は特に若年層のお客さまに楽しんでいただける「辛い商品」を提供したいと考え、開発しました。

「^{からうま}辛旨 ヤンニョムの^{たつた}とり竜田バーガー ～なめらかチーズソース～」は、とり竜田に唐辛子の辛さが効いたヤンニョムソースを絡め、チェダーチーズをベースにしたまろやかなチーズソースを合わせた商品です。本場韓国の味わいを再現するため、ヤンニョムソースには韓国のスンチャン※1の製法で作られたコチュジャンを使用し、“やみつきになる辛さ（やみ辛）”を追求しました。伝統的製法を継承して製造されたコチュジャンは、辛いだけでなく豊かな旨みと深いコクが特徴です。さらに、一味唐辛子やハバネロパウダー、カイエンペッパーなど複数の唐辛子由来の香辛料をブレンドしています。唐辛子の種類や配合にこだわり何度も調整することで、本場韓国の味付けを再現しつつ、日本人の味覚にも合うヤンニョムソースに仕上げました。

※1 スンチャン（淳昌）は韓国の全北特別自治道の南部にある群で、コチュジャンの名産地です。

●「**辛旨** ヤンニョムのとり竜田バーガー ～なめらかチーズソース～」（490円）*新商品/期間限定

ヤンニョムソースを絡めたとり竜田に、シャキシャキのキャベツを乗せ、なめらかなチーズソースを合わせました。ヤンニョムソースには複数の唐辛子や、韓国のスンチャンの製法で作られたコチュジャンを加え、本格的な辛さとコクを出しています。また、隠し味として国産の梨とりんごのピューレを使用しており、ソースにまろやかさや甘さ、コクを加えることで、辛さを引き立たせました。チーズソースはクセがなくマイルドな味わいのチェダーチーズをベースとしており、ヤンニョムソースの辛さをまろやかにし、食べやすくしています。本場韓国の味わいを追求した本商品は、刺激的でやみつきになる辛さに仕上げている、辛いもの好きにはたまらないハンバーガーです。

※2 “はちみつ”を使用しています。



●「**和風旨**だれのとり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」（430円）*期間限定

とり竜田に、甘みと酸味のバランスが取れた醤油ベースの和風旨だれとキャベツを合わせ、レモンを添えました。和風旨だれは、醤油ベースに細かく刻んだ青ねぎと白ねぎを加え、風味豊かで親しみやすい味わいに仕上げられています。さらに、生姜の香りをより感じるようにしつつ、隠し味として甜醤油※を加えており、親しみやすい味の中にもアクセントが感じられます。サクッと軽く、ジューシーなとり竜田と和風旨だれの相性は抜群です。添えられた“くし切りレモン”を絞ってお客さまのお好みの酸味に調整しながらお楽しみください。

※3 醤油にスパイスを加え煮詰めた中華風の甘みのある醤油加工品です。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「**辛旨** ヤンニョムのとり竜田バーガー ～なめらかチーズソース～」（490円）*新商品
「**和風旨**だれのとり竜田バーガー ～くし切りレモン添え～」（430円）
- 販売期間：2024年2月7日（水）～3月下旬
- 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商品に「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。