



2023年9月1日
Ref. 23-0901-050

フォカッチャ×半熟風たまごで季節感を楽しめる商品 大好評につき「月見フォカッチャ」復活 ～半熟風たまごに卵殻カルシウムを追加してリニューアル～

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9月13日（水）～11月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「月見フォカッチャ」と「バーベキューフォカッチャ」を期間限定で発売します。



【ツールイメージ】

モスバーガーは日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、春のレタスのおいしい時期にテリヤキバーガーのアレンジ商品である「クリームチーズテリヤキバーガー」を販売し、夏の暑い時期には見た目から涼しさを感じていただける「白いモスバーガー」を発売するなど、季節を感じていただける商品をご提案してきました。昨年には、昔ながらの秋の風物詩である「お月見」をイメージし、半熟風たまご※を使用した「月見フォカッチャ」を新発売し、2週間足らずで一時販売休止になるほどのご好評をいただきました。復活のご要望も多かったことから、今年も「月見フォカッチャ」および、「バーベキューフォカッチャ」を販売します。

※ 当社オリジナルのたまご加工品です。

今年は、月見フォカッチャに使用する半熟風たまごをリニューアルし、通常は捨てられてしまう「卵殻」から作られた卵殻カルシウムを配合しています。さらに黄身ソースも旨みやコクをアップしました。ビタミンEも含まれている半熟風たまごは、おいしさだけでなく、栄養価にもこだわっています。

●「月見フォカッチャ」(580円)

天然羊腸を使用したジューシーで歯ごたえのある馬蹄型ソーセージに、こだわりの詰まったモスオリジナルのバーベキューソースと半熟風たまごを合わせ、ふんわりとした食感のフォカッチャでサンドしました。半熟風たまごからとろとした黄身ソースがあふれ、まろやかな風味で全体を包み込みます。この



期間限定の、季節感あふれる一品をお楽しみください。

●「バーベキューフォカッチャ」(510円)

ジューシーでパリッとした歯ごたえのある馬蹄型ソーセージほていけいにモスオリジナルのバーベキューソースをかけ、ふんわりしたフォカッチャでサンドしました。フォカッチャは、生地は歯切れ良くふんわりとした食感を出し、さらに、塩麴を入れることでしっとりとした焼き上がりに仕上げています。バーベキューソースは、キャベツや素揚げなすなどを具材にし、ヒッコリーの木を燻したような香りを加えた、モスオリジナルのソースです。



■「フォカッチャ」シリーズについて

フォカッチャは小麦の香りと柔らかな手触りが特長のパンで、ピッツァの原形ともいわれています。「フォカッチャ」シリーズは、2000年の初登場以降、2014年までの期間で10回販売するなど、秋冬の期間限定商品としてご好評をいただいていた人気商品です。お客さまから根強い復活要望があったことから、2021年に7年ぶりに復活し、約180万食を売り上げました。グリーンリーフや千切りキャベツで彩りを加えながら、燻製したソーセージやソースのヒッコリーの燻香を楽しんでいただける、味わいや見た目はもちろん、食べ応えと香りにもこだわった、食欲の秋にぴったりな一品です。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「月見フォカッチャ」(580円)
「バーベキューフォカッチャ」(510円)
- 販売期間：2023年9月13日～11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・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。