

2017年11月7日

Ref. 17-1107-70

## 米粉のバンズ（パン）を使用した低アレルギーメニューをリニューアル 「低アレルギーバーガー〈ポーク〉」 「低アレルギードッグ〈ポーク〉」

～店内でのアレルギー混入を防ぐ個包装での提供を初めて採用～

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、2017年11月21日（火）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、米粉を使用した低アレルギーメニュー※1「低アレルギーバーガー〈ポーク〉」（330円）をリニューアルします。同時に、以前販売をしていた「低アレルギードッグ〈ポーク〉」（330円）も復活させ、リニューアル発売します。今回、個包装タイプ※2での提供を初めて採用し、店内でのアレルギーの混入リスクを防ぎました。袋のまま加熱できるため、店舗スタッフが商品に直接手を触れることなく、お客さまに提供することが可能になります。

※1 低アレルギーメニューは、食物アレルギー症状を引き起こしやすいものとして表示が義務付けられている特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）を原材料に使用しないメニューです。

※2 加熱のため、袋の一部をカットしてご提供します。



【低アレルギーバーガー〈ポーク〉】



【低アレルギードッグ〈ポーク〉】

※写真はご提供イメージです。

### ■開発の背景

2013年に文部科学省が行った調査によると、食物アレルギーを持つ小・中学生は全国で約45万4千人に上り、前回調査（2004年）に比べ、約12万4千人増加しています。長年、食物アレルギーを持つ方の食事について研究している別府大学 食物栄養科学部の高松伸枝教授は、「文部科学省の調査以後も、食物アレルギーに対応した商品を求める声は増えています。簡便でおいしく食べられる食品の選択肢が増えることが、ご本人とご本人をサポートする方の生活の質の向上に繋がるからです。食物アレルギーを持っている方にとって、特にお出かけ時の食事は悩みの種です。食物アレルギーを持っていても家族や友達とおいしく・楽しく・安心して外食を楽しみたい、というのは切実な願いです。」と語っています。

## ■当社の取り組み

モスフードサービスでは、「アレルギーを持つお子さまがいる家庭でも、安心してハンバーガーを食べていただきたい」という思いから、店舗で提供できる低アレルゲンメニューの開発を進めてきました。低アレルゲンメニューは、表示義務のある特定原材料7品目を原材料に使用しない商品です。当チェーンでは、2002年7月からアレルギーに配慮した商品を店舗限定で販売開始し、2009年12月には低アレルゲンメニューを全店に導入し、2014年7月からは現在の「低アレルゲンバーガー<ポーク>」を販売し、今回のリニューアルに至ります。

年	内容
2002年7月	アレルギーに配慮した「モスキッズメニュー」を店舗限定で販売開始
2009年12月	低アレルゲンメニュー「モスライスバーガー<ポーク>」を全店舗で導入
2014年7月	米粉を使用した低アレルゲンメニュー「低アレルゲンバーガー<ポーク>」、「低アレルゲンドッグ<ポーク>」を定番商品として発売 *「低アレルゲンドッグ<ポーク>」は2015年に一時休止

## ■お客さまの声

低アレルゲンメニューに対して、お客さまから以下の声が寄せられています。

「これまでは他の子どもたちと一緒にハンバーガーを食べることができなかったので、このようなメニューがあることが非常に嬉しいし、今後も続けてほしい。」(東京都 主婦)

「アレルギーがあるので外食にあまり行きません。数少ない外食候補の1つです。今後も様々なメニュー開発をお願いします。」(福岡県 主婦)

## ■商品特徴

### ●「低アレルゲンバーガー<ポーク>」(330円)

山形県産の米粉を100%使用したもちもちとしたバンズに、豚肉と玉ねぎを混ぜ込んだ本格的なポークパティをはさみました。別添えのケチャップ※<sub>3</sub>をつけてお召し上がりいただけます。食物アレルギーを起こしやすい特定原材料の7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を原材料に使用していない低アレルゲンメニューです。



### ●「低アレルゲンドッグ<ポーク>」(330円)

山形県産の米粉を100%使用したもちもちとしたパンに、豚肉の甘くジューシーな味わいが特徴のポークソーセージをのせました。米粉パンのもっちりとした食感と甘み、ポークソーセージのジューシーさが良く合ったホットドッグに仕上げています。別添えのケチャップ※<sub>3</sub>をつけてお召し上がりいただけます。食物アレルギーを起こしやすい特定原材料の7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を原材料に使用していない低アレルゲンメニューです。



※<sub>3</sub>ケチャップには、特定原材料に準ずる20品目の中の「りんご」が含まれています。

### <商品概要>

- 商品名・価格： 「低アレルギーバーガー<ポーク>」(330円)  
「低アレルギードッグ<ポーク>」(330円)
- 販売開始： 2017年11月21日(火) \*定番商品
- 販売店舗： 全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

### <モスバーガーのアレルギー情報について>

モスバーガーのアレルギー情報は、公式サイト(<http://mos.jp/>)に掲載しています。また、全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)でも、ご要望をいただくと、レシート用のペーパーに印字して情報提供しています。

#### <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 FAX. 03-5487-7389  
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto: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

※ 本資料中の価格はすべて税込です。