

スタッフ募集はこちらから!

モスバーガー採用センター

0120-87-0831 (10:00~19:00受付・年末年始を除く)









ハンバーガーを。子どもたちにもアレルギーを持つ

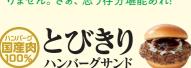
低アレルゲンバーガー〈ポーク〉 低アレルゲンドッグ〈ポーク〉 単品 各 ¥306円+税





文部科学省の調査**では、食物アレルギーを持つ公立小中高生は全国で約45万人にのぼり、年々増加傾向にあります。そこで、モスバーガーは特定原材料7品目を原材料に使用しないメニューを考案してご提供しています。低アレルゲンバーガー〈ポーク〉は、山形産の米粉を100%使ったバンズで、豚肉と玉ねぎを混ぜ込んだポークパティがサンドされており、袋のまま加熱するため、スタッフが商品に直接触れません。これまで他の子と一緒に、気軽に外食できにいたパパやママから感謝の声が届いています。**2013年度調べ

発売以来1億6,800万食を突破し、いまやモスバーガーの定番となった「とびきりハンバーグサンド」。黄金比率を徹底的に追及して、国産肉(牛・豚挽き肉)を100%使用したハンバーグ!そのサイズは通常パティの約1.8倍(焼成前)。ジューシーで柔らかい食感や、肉好きにはたまらない香り、深みのある味わいなど、すべては「とびきり」の名にふさわしいクオリティです。鉄板の上でジューっと焼ける音はたまりません。さぁ、思う存分堪能あれ!



*とびきりハンバーグサンドのハンバーグは、 100%国産の牛肉・豚肉を使用しています。

※写真はイメージです。



味わいを求めて。とびきりの

みんなの想い手

生産者とモスバーガーからお客さまへ、おいしさへの熱い想い。



モスバーガーで使われる生野菜はすべて国産。全国約2,700軒の協力農家さんから毎日みずみずしい野菜が届きます。ひとつひとつが、産地はもちろん、作り手の「想いが見える野菜」です。土や、天候、品種、肥料まで幾千通りの中から日々、最適な栽培方法を見つけだす過程にはぎっしりと作り手の想いが詰まっています。



野菜をおいしく。想いをつないで

元気でおいしい野菜作りは土から、光から。 レタスは、土壌や気候の少しの変化で品質が大きく左右され デリケートな作物です。健やかな土を作るため、土壌を細かく



レタスは、土壌や気候の少しの変化で品質が大きく左右される デリケートな作物です。健やかな土を作るため、土壌を細かく診 断し、最適な肥料と量を科学的に算出しています。トマトの赤は 情熱の赤。おいしいトマトづくりには光合成の促進がカギで、 一時間単位のきめ細かな管理が必要です。「毎朝トマトの顔を 見ると、調子の良し悪しが一目でわかります。」という農家さん も。玉ねぎは、辛みやエグ味を少なくするために、根の質と張り

が重要だそう。モスバーガーは真摯に野菜作りに向き合う生産 者の皆さんに支えられています。

素材の良さを最大限に引き出すこと。

協力農家さんのおいしさへの熱い想いがこもった野菜たちを、モスバーガーは最大限に生かす努力をしています。定番の「モスバーガー」は、こだわりのミートソースを使い、仕上げには刻み玉ねぎをたっぷりと合わせ、パティの味わいを引き立てています。素材の良さを引き出すにはどんなメニューや調理方法がよいのか、おいしさを届ける努力を続けています。

もっとおいしく!

レタスを生かす4℃の魔法



キッチンで一年中見られる光景。それは、 4℃の冷水に一枚一枚ていねいに洗った レタスを浸すこと。最高のシャキシャキ感 を楽しんでいただくためにベストな水温を 探って導き出したモスの魔法です。

千切りキャベツにこだわりあり



モスの千切りキャベツはあふれんばかりの 量と、一本一本の均一な細さと美しさが 自慢。バンズなどの具材やソースと一緒に 食べた時に最もおいしく感じるベストなボ リュームと歯ごたえにこだわっています。