

【報道関係者各位】

2024年11月13日

## 累計2億食突破の人気シリーズ モスバーガー「とびきりハンバーグサンド」がミールキットに モスバーガー監修Kit Oisix「きのこことチーズのWソースバーグ」販売（11/21～） ～とろりと濃厚なチーズソースと旨み引き立つ醤油ベースのキノコソースが食欲そそるライスボウルが登場！～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）が展開するOisixは、株式会社モスフードサービス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：中村 栄輔）が展開するハンバーガーチェーン、モスバーガーが監修するミールキット商品、Kit Oisix「きのこことチーズのWソースバーグ」を2024年11月21日（木）より販売いたします。モスバーガー監修の商品としては、当商品は第8弾の商品となります。

URL：<http://www.oisix.com/sc/w-sauce>



### ■ 累計2億食以上を販売した「とびきりハンバーグサンド」シリーズから 「とびきりハンバーグサンド<きのこ&チーズ>」をモスバーガー監修でアレンジ

当社は、モスバーガーと2020年9月に初のコラボレーションとなるKit Oisixを販売し、これまでに累計7商品を販売しています。今回は、モスバーガーで2008年に販売を開始し、2024年3月に販売終了するまでに累計2億食以上を売上げた「とびきりハンバーグサンド」シリーズから、「とびきりハンバーグサンド<きのこ&チーズ>」をライスボウルにしてミールキット化しました。

「とびきりハンバーグサンド<きのこ&チーズ>」は、ゴーダチーズとバターを加えたとろりと滑らかなチーズソースと、まるやかな熟成玄米黒酢をブレンドした醤油ベースのソースを絡めたきのこことごぼうのソテーをハンバーグに合わせています。黒酢の程よい酸味ときのこことごぼうの食感、そこに絡まるチーズの相性が抜群のハンバーガーです。

本ミールキットは、とろりと濃厚なチーズソースときのこソースのWのソースで、ごはんが進むライスボウルに仕上げました。ゴーダチーズやモッツァレラチーズなど数種類のチーズにホワイトソースをミックスした濃厚で複雑な味わいのチーズソースは、玉ねぎドレッシングの酸味がアクセントとなった食べやすい味わい。きのこソースは、ぶなしめじと舞茸を2種類のきのこを使って醤油ベースの旨みたっぷりのソースに仕上げました。また、これまでに開発したモスバーガーとのコラボレーション商品のなかで、最も簡単な7工程で仕上がるので、ご家庭で手軽に本格的な味わいを楽しめます。



▲モスバーガー「とびきりハンバーグサンド<きのこ&チーズ>」

## ■ 販売情報

- ・商品名：Kit Oisix「きのことチーズのWソースバーグ」
- ・販売期間：2024年11月21日（木）10:00～11月28日（木）10:00
- ・価格：2人前2,051円（税込）、3人前3,035円（税込）
- ・URL：<http://www.oisix.com/sc/w-sauce>



## ■ Kit Oisixについて

必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。Kit Oisixは、調理時間を削減できるだけでなく、毎週20メニュー以上の和洋中のメニューを展開し、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。

URL：[https://www.oisix.com/sc/kitoisix\\_intro](https://www.oisix.com/sc/kitoisix_intro)



## 食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は368,378人（2024年6月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が2億食（2024年8月時点）を突破しています。



## オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。