

| 販売エリア  | 販売商品・価格  |   |
|--|--|---|
| <p>&lt;北海道・東北・新潟&gt;<br/>北海道、青森、秋田、山形、<br/>岩手、宮城、福島、新潟<br/>(1道7県)<br/>店舗数：167 店舗</p>                                 | <p><b>「ザンギバーガー」 340 円</b><br/>国産の鶏もも肉の一枚肉に醤油や生姜、にんにくなどで下味をつけ、米粉入りの衣でカラリと揚げ、「北海道名物・ザンギ」に仕上げました。うま〜く醤油や仙台みそなどを合わせたマヨネーズベースのソースとキャベツを合わせています。</p>   |    |
| <p>&lt;関東・甲信・静岡&gt;<br/>群馬、栃木、茨城、埼玉、<br/>東京、千葉、神奈川、山梨、<br/>長野、静岡 (1都9県)<br/>店舗数：547 店舗</p>                           | <p><b>「ポークソテーバーガー生姜風味」 360 円 (*1)</b><br/>国産豚ロースの一枚肉を生姜風味のソテーにし、その上にキャベツとマヨネーズをのせました。昔懐かしい“東京下町の洋食屋さん”をイメージした味わいです。</p>  |    |
| <p>&lt;中京・北陸・関西&gt;<br/>富山、石川、福井、岐阜、<br/>愛知、滋賀、京都、三重、<br/>奈良、大阪、和歌山、兵庫<br/>(2府10県)<br/>店舗数：292 店舗</p>                | <p><b>「イベリコ豚メンチカツバーガー」 350 円</b><br/>メンチカツには、スペイン産イベリコ豚の中でも最高峰と言われるベジョータを使用しています。赤身や脂身の比率、ミンチのサイズなどにこだわり、イベリコ豚の特徴である脂身の旨さを最大限に引き出し、モスオリジナルのウスターソース、とキャベツを合わせています。</p>  |    |
| <p>&lt;中国・四国・九州&gt;<br/>鳥取、島根、岡山、広島、<br/>山口、徳島、香川、愛媛、<br/>高知、福岡、佐賀、長崎、<br/>熊本、大分、宮崎、鹿児島<br/>(16県)<br/>店舗数：300 店舗</p> | <p><small>めんたい</small><br/><b>「明太とり天バーガー」 340 円</b><br/>国産の鶏むね肉の一枚肉を天ぷら風の衣でサクサク揚げ、香り豊かな天つゆにくぐらせました。大分名物の「とり天」をシャキシャキの千切りキャベツと彩り鮮やかな明太風味のソースで、創作料理風のハンバーガーに仕立てました。</p>  |   |
| <p>&lt;沖縄&gt;<br/>沖縄 (1県)<br/>店舗数：20 店舗</p>  | <p><b>「島野菜のピザドッグ ゴーヤー」 320 円</b><br/><b>「島野菜のピザドッグ トマト&amp;コーン」 320 円</b><br/>ジューシーなソーセージのホットドッグに沖縄県産の素材（玉ねぎ、人参、島らっきょう、パイナップル、イチヨウバーなど）を使用したオリジナルのピザソースとクラッシュチーズをのせ、こんがり焼きました。<br/>トッピングは、ご当地ならではの豊見城産ゴーヤーと、親しみやすいトマト&amp;コーンの2種類から選べます。</p> |  |

(\*1)9月中旬まで。9月中旬からは、「ザンギバーガー」(340円)を販売する予定です。