

2022年11月28日

Ref. 22-1128-081

次の50年へ新業態に挑戦 チーズバーガー専門店 「mosh Grab'nGo」グランドオープン 小躍りしたくなるような美味しさと都市型ライフスタイル提案

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、2022年11月29日（火）、チーズバーガー専門店「mosh Grab'nGo」（モッシュグラブアンドゴー）を東京都港区南麻布にオープンします。新店舗は当社として初めて手掛けるチーズバーガー専門店です。キャッシュレスのフルセルフレジを採用し、都心立地にふさわしいお洒落な店舗空間と小躍りしたくなるような美味しいチーズバーガーをご提供します。

■超一等地を中心とするエリアへ出店するための新業態

新型コロナウイルス感染症の拡大や世界的な物価高などにより、外食は大きな変革を迫られています。当チェーンでは、テイクアウト専門店をオープンしたほか、機動性を活かした展開が可能なキッチンカーを導入し、これまでにない業態への挑戦を進めています。

今回、モスバーガーでは出店困難な超一等地を中心としたエリアにある狭小物件で対応可能な新業態を開発しました。新たな屋号のチーズバーガー専門店、超一等地にふさわしい店格の業態として確立を目指しています。キャッシュレスのセルフレジとモバイルオーダーを活用することにより店舗オペレーションを効率化しながらも、温かみのある接客サービスをおこなっていきます。



■“小躍り”を表現する mosh

「mosh Grab'nGo」はコンサートなどでの観客の“小躍り”を表現する mosh に、Grab(つかむ)、Go(行く)を組み合わせた名称です。チーズバーガーを食べて小躍りしたくなるような美味しさを感じてほしい、商品をもってアクティブに遊びに出かけましょう、という思いを込めています。当社の経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を具現化し、人と人をおいしさでつなぐことを目指しています。超一等地を中心とするエリアにふさわしいお洒落な店舗空間では、イートインスペースを活用したミニイベント※を継続して企画し、食にとどまらないライフスタイルを提案いたします。

※第一回はグランドオープン（11月29日（火））から1週間ほど、フレグランスデザイナーの瀬間春菜さまに mosh Grab'nGo オリジナルの香りをデザインしていただき、雰囲気を楽しんでいただく「香り空間の演出」を行います。12月には「香りのトークイベント」の開催を予定しています。

■こだわりのチーズバーガー ※下記「Jr.」はパティが1枚になります。※全てのバンズにはちみつを使用しています。

「#Burger01 〈2種のチーズ〉」

600円（写真右）/Jr. 450円

チェダー・モッツアレラを使用した、伸びの良さと程よい旨みが心地良い最もシンプルなチーズバーガーです。カリッと香ばしく焼き上げたチーズの羽根と、芳醇にとろ〜りとろけるダブル食感のチーズ体験ができます。



「#Burger02 〈ふわとろチーズ〉」

800円（写真右）/Jr. 650円

他にはない、mosh オリジナルのふわとろ新食感バーガー。エメンタール・ゴータ・チェダー3種類のチーズと、ホワイトソースを混ぜ合わせたチーズ加工品によって、ふんわり、とろりとした食感をお楽しみいただけます。



「#Burger03 〈クワトロチーズ〉」

900円（写真右）/Jr. 750円

チェダー・モッツアレラ・カマンベール・ゴルゴンゾーラ各種チーズをパティ上で蓋をして溶かした、チーズのうまみ、美味しさを存分に味わえる王道グルメバーガー。4種類のチーズが絶妙なハーモニーを奏で、シズル感溢れる濃厚な味わいをお楽しみください。はちみつやトリュフ塩を添えれば、チーズの旨みがさらにふくらみます。



■こだわりのバンズとパティ

ハンバーガーの土台となるバンズは、パンをこよなく愛するポーランド人の職人が監修。一つひとつ手作業で丁寧に作り上げた生地は、はちみつを使用しており、ほんのり甘く風味豊かな味わいと弾力のある食感に仕上げました。時間が経っても美味しいこだわりのバンズです。

ハンバーガーの要であるパティは、薄くスライスした肉を塩や砂糖、塩麹などを入れた調味液に漬け込み、保水性を高め肉の旨味を最大限にぎゅっと引き出したジューシーな仕上がりです。表面をしっかりと焼き上げ、薄めのパティを重ねたダブルパティは、ボリューム満点で食べ応え抜群です。

■野菜とデザートオリジナルスムージー

チーズバーガーとのペアリングを考え、生のトマトやグリーンリーフ、小松菜、ケール等豊富な野菜を含んだスムージー「グリーンスムージー」（550円）をご用意しました。また、チーズバーガー専門店ならではのチーズケーキをモチーフにした、デザートスムージー「チーズケーキスムージー」（600円）もご提供します。



■チーズバーガー専門店ならではのサイドメニュー

mosh Grab'nGo では、ポテト（250 円）を「フライ」ではなく、オーブンで「焼き」あげます。フライとはひと味違う、ほっくりした食感ながら、テイクアウトによる経時変化を極力減らしています。また、新感覚ドリンクとして、牛乳に直接コーヒー粉を浸したミルクブリュアアイスコーヒーを「ミルク de コーヒー」（400 円）としてご提供します。さらに、トッピングとして、はちみつ（100 円）、トリュフ塩（100 円）、ピクルス（200 円）もご提供しチーズバーガーをカスタマイズしてお楽しみいただけます。ドリンクは、ホットコーヒー、ウーロン茶、オレンジジュース、メロンソーダ、コーラ、ジンジャーエールをご提供するほか、ポテトとのセットもご提供します。このほかクラフトビールもご提供します。

■コーヒーウォーターを無料提供

オープン当初（12 月末までを予定）は、水にコーヒーフレーバーをつけたような新感覚の飲み物「コーヒーウォーター」泡付き（ドラフト）を無料で提供します。

<新業態店舗 概要>

■店舗名	: mosh Grab'nGo（モッシュグラブアンドゴー）
■グランドオープン	: 2022 年 11 月 29 日（火）
■所在地	: 〒106-0047 東京都港区南麻布 5-16-10
■アクセス	: 東京メトロ 広尾駅 徒歩 2 分
■営業時間	: 10:00~22:00（日祝は 21:30 まで）
■店舗面積	: 35.42 坪（1 階：18.15 坪、B1 階：17.27 坪）
■座席数	: 1 階 4 席、B1 階 16 席

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商品に「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。

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください（<https://www.mos.jp/>）。

<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 E-mail. pr@mos.co.jp

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/>

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格は全て税込です。