

2013年2月27日

報道関係各位

株式会社モスフードサービス
株式会社ダスキン

モスバーガー&ミスタードーナツの店がさらに進化 ～心と身体にやさしい食事と空間～

イン ザ キッチン

「IN THE KITCHEN」オープン

株式会社モスフードサービス（本社：東京都品川区、社長：櫻田 厚）が運営するモスバーガーと株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するミスタードーナツは、両社のコラボレーションブランド『MOSDO（モスド）』の「MOSDO 恵比寿店」（東京都渋谷区）を、メニューコンセプトと屋号を変更し、「IN THE KITCHEN（イン ザ キッチン） 恵比寿店」として2013年3月10日（日）午前10時にオープンします。

今回オープンする『IN THE KITCHEN』は、モスバーガーとミスタードーナツの強みをさらに活かして、新しい食事メニューとスイーツを店舗で手作りするライブ感を大切にし、お客さまの様々な利用シーンに対応できる店舗になります。食への関心が高いお客さまに、野菜を活かした身体にいい食事と、ひと手間かけたスイーツをご用意し、居心地の良い空間を提供することを目指します。

『MOSDO』は、“商品やサービスを通じて、日常生活における憩いやくつろぎをご提供する場”をコンセプトに、2010年4月に第1号店「MOSDO イオンモール広島府中店」をオープンし、ハンバーガーとドーナツを一緒に購入し食べることができる店舗として注目を集めました。

その後、モスバーガーが食事メニュー、ミスタードーナツがスイーツメニューを担当し、既存ブランドの商品とは異なる新規開発商品を提供する店舗として2011年9月に「MOSDO 京都河原町通り店」（2012年10月閉店）、2012年4月に「MOSDO 恵比寿店」をオープンしました。

これまでの「MOSDO 京都河原町通り店」「MOSDO 恵比寿店」の事業活動によりお客さまが『MOSDO』の名称から想起するのは“ハンバーガーとドーナツを一緒に食べられる店舗”であることが明確になりました。それにより『MOSDO』の店舗名称は、「MOSDO イオンモール広島府中店」と同様に、既存のハンバーガーとドーナツを一緒に販売する店舗タイプのみを使用します。

2013年度の『MOSDO』店舗については、広島での検証を踏まえ既存ブランド（モスバーガー、ミスタードーナツ）と競合しない地域へ1社運営による直営店舗として出店していく予定です。

なお、「IN THE KITCHEN 恵比寿店」についての詳細は次ページをご覧ください。

<IN THE KITCHEN について>

～コンセプトは、“心と身体にやさしい食事と空間”～

『IN THE KITCHEN』は、“心と身体にやさしい食事と空間”をコンセプトに、モスバーガーとミスタードーナツのコラボレーションメニューが味わえる、ここにしかない店舗です。

JR恵比寿駅から徒歩1分という立地を生かし、平日は近隣にお勤めの方々や、休日のショッピング途中のお客さまにも、気軽に立ち寄っていただけるメニューの開発を行いました。朝は、ビュッフェ形式の「モーニングメニュー」（平日と土曜日の朝7時～10時）、ランチタイムは、シチューやサラダ、サンドイッチなどをプレートにした「プレートセット」を4種ご用意します。カフェタイムには今回新たに開発したオリジナルの「生ラスク」をはじめとする豊富なスイーツメニューを揃え、ディナータイムには、ディナー用の「プレートセット」やアルコールを販売します。朝から晩まで、そして女性が一人でもご利用しやすいお店です。

看板メニューとして開発された「生ラスク」は、人気の「厚焼きホットケーキ」に発酵バターを染みこませ、グラニュー糖を振りかけ、高温のオーブンで焼き上げたオリジナルスイーツです。外はサクッと香ばしく、中はふわとした食感が残る、焼き立ての味わいが楽しめます。お店で焼き上げる「生ラスク」は、焼き立ての香ばしく甘い香りを店内いっばいに感じていただけます。

また、2階は天井が高く解放感のある空間と木目を多用した内装で、都会にありながらリビングにいるようなくつろぎ空間を提供します。



【生ラスク】



【IN THE KITCHEN ロゴ】

<店舗概要>

- 店名 IN THE KITCHEN 恵比寿店
(インザキッチン)
- オープン日 2013年3月10日(日) ※10時開店
- 所在地 東京都渋谷区恵比寿1-10-8
JR恵比寿駅より徒歩1分
東京メトロ日比谷線 恵比寿駅より徒歩1分
- 営業時間 平日・土曜 7:00～24:00
日曜 9:00～22:00
年中無休
- 席数 65席(全席禁煙) 1F:テラス席8席
2F:45席、テラス席12席



【外観イメージ】

<主なメニュー>

【フードメニュー】

モスバーガーが開発を担当。「野菜を楽しむサンドイッチ」をコンセプトにした「花束サンド」などのオリジナルサンドイッチに加え、新メニューとして具たくさんでボリューム満点の「ごちそうスープ」、「ごちそうサラダ」をご用意します。生野菜は、モスと同じ全国の協力農家でできるだけ農薬や化学肥料に頼らない方法で育てた野菜を中心に使用しています。

◆ごちそうシチュー (パン付) ※新メニュー	
グリル野菜とビーフシチュー	680 円
えびとブロッコリーのクリームシチュー	680 円
◆ごちそうサラダ (パン付) ※新メニュー	
えびとレンコンのマリネサラダ	580 円
モッツアレラチーズとバジルのサラダ	580 円
◆ブーケサンド	
花束サンド R	390 円
◆デリサンド	
ごろごろ野菜とチキン (ラタトゥユ仕立て)	390 円
根菜サラダとテリヤキチキン	420 円
◆ごちそうサンド	
メンチカツ	390 円
B L T	480 円
パストラミビーフ (キャベツマリネ添え)	480 円



【ごちそうシチュー】
グリル野菜とビーフシチュー
(パン付)



B L T
パストラミビーフ
(キャベツマリネ添え)

【ごちそうサンド】

【スイーツメニュー】

ミスタードーナツが開発を担当。人気の厚焼きホットケーキやフレンチケーキに加え、新メニューとして、厚焼きホットケーキに発酵バターを浸みこませて、グラニュー糖を振りかけて 200 度の高温で一気に焼き上げた「生ラスク」や、フルーツシロップがしっとり浸みこんだミニホットケーキに、フルーツとクリームでデコレーションした「しっとりケーキデコレ」をご用意します。

◆生ラスク ※新メニュー	
生ラスク & ホイップクリーム (店内飲食限定)	500 円
生ラスク 12 ピースパック	350 円
生ラスク 24 ピースパック	600 円
※シュガー、キャラメル、練乳ミルク味をミックスしてご提供	
◆しっとりケーキデコレ ※新メニュー	
ストロベリー	380 円
バナナ	380 円
◆厚焼きホットケーキ	
メープル & バター	320 円
◆フレンチケーキ	
フレンチケーキ ショコラ (冷製)	280 円
◆ラスク (物販専用商品)	
フルーツミックス (9 個入)	350 円
(ネーブル、ミックスフルーツ、シュガー)	
ナッツミックス (9 個入)	350 円
(クルミ、アーモンド、ココナッツ)	



【生ラスク】
生ラスク & ホイップクリーム



【しっとりケーキデコレ】
ストロベリー

【プレートセット】

これまでの「サンドイッチプレート」に加え、「生ラスク」をメインにしたプレートや、「ごちそうシチュー」や「ごちそうサラダ」をメインにしたプレートを新たにご用意します。

◆生ラスクプレート（ドリンク付） ※新メニュー

ランチ（11:00～17:00）	860円
ディナー（17:00～）	910円



【生ラスクプレート】

◆ごちそうシチュープレート ※新メニュー

ランチ（11:00～17:00）	980円
ディナー（17:00～）	1,180円

◆ごちそうサラダプレート ※新メニュー

ランチ（11:00～17:00）	900円
ディナー（17:00～）	1,100円

※ランチとディナーでセット内容が変わります。

◆サンドイッチプレート

ランチ（11:00～17:00）	840円
ディナー（17:00～）	840円



【ごちそうサラダプレート】

【モーニングメニュー】

平日、土曜日の開店（午前7時）から10時まで、モーニングビュッフェを行います。肉や野菜のデリやココット料理、サラダ、パン、フレンチケーキ、スープ、ドリンクなどをご用意します。モーニングビュッフェ以外にも、パンとドリンクを組み合わせたセットも提供します。

ビュッフェ （肉料理、野菜惣菜、サラダ、パン、フレンチケーキ、スープ、ドリンク）	580円
パン+ドリンク	380円

【ドリンクメニュー】

ブレンドコーヒー	280円
ホットティー	250円
黒糖ラテ	380円
野菜ジュース	280円
エビスビール	500円
フレッシュ・ネグロ	750円

—本件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先—

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
株式会社ダスキン フードグループ 広報	TEL：06-6821-5239	FAX：06-6821-5386

※本資料中の価格はすべて税込です。