

～今年もロッテリアの月見の季節がやってくる！～
『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガー』
『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガーJr.』
2020年9月4日(金)から期間限定で販売！

株式会社ロッテリア(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:那須誠司、以下:ロッテリア)は、『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガー』と『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガーJr.(ジュニア)』を2020年9月4日(金)から10月下旬までの期間限定で、全国のロッテリア※1にて販売いたします。

※1:一部店舗を除く。



ロッテリアでは、毎年秋の風物詩である“月見”の季節に合わせた商品を期間限定で販売し、大変ご好評をいただいております。

今年は、とろ～り半熟たまごを“月”にみたくてトッピングした新商品『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガー』と『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガーJr.』を9月4日(金)から期間限定で販売いたします。

『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガー』は、牛肉本来の旨味や香味を味わえるグラスフェッドビーフ※2を採用し、つなぎを使用しない本格的なクォーターパウンド(約113g)の100%ビーフパティに、黄身がとろ～りあふれ出すロッテリアオリジナル半熟たまごをトッピングし、濃厚で深みのある味わいに仕上げたロッテリアオリジナルデミグラスソース、レタス、トマト、スライスオニオンなどとともに、通常のバンズよりひとまわり大きい直径約11cmサイズの小麦の風味豊かなバンズで挟んだボリュームのあるハンバーガーです。また、本格的な美味しさはそのままに、女性でも食べやすいサイズの『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガーJr.』もご用意いたしました。

さらに、ロッテリア定番人気メニューに半熟たまごをトッピングした『半熟月見 絶品チーズバーガー』、『半熟月見 エビバーガー』、『半熟月見 リブサンド ポーク』も同日から販売いたします。

今般自宅やオフィスでの食事の機会が増加している中、ロッテリアの商品をテイクアウトでもお得にお楽しみいただきたいと考えております。

※2: 自然環境のもとで放牧され、牧草のみで飼育された牛で、赤身が多くお肉本来の味わい、香りが特長のビーフです。

*価格はすべて税抜です。

*消費税: テイクアウトの場合8%、店内飲食の場合10%。

ロッテリアは、今後ともお客様の期待に応える商品づくり、店舗展開を次々に実現していきます。

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社ロッテリア

Tel: 03-3760-9690 / Email: press@noelcom.co.jp

参考資料

【商品概要】

販売期間: 2020年9月4日(金)～10月下旬

販売店舗: 全国のロッテリア

※1: さいたまスーパーアリーナ店、上野公園ルエノFS店、八景島シーサイドオアシスFS店、ZOZOマリンスタジアム店、お台場ヴィーナスフォート店、神戸ハーバーランド店を除く。

*価格はすべて税抜です。*消費税: テイクアウトの場合8%、店内飲食の場合10%。

New!!



直径約 11cm

商品名: 『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガー』

価格: 単品 780円

商品概要: 牛肉本来の旨味や香味を味わえるグラスフェッドビーフ※2を採用し、つなぎを使用しない本格的なクォーターパウンド(約113g)の100%ビーフパティに、黄身がとろ〜りあふれ出すロッテリアオリジナル半熟たまごをトッピングし、隠し味にたまり醤油を使用することで濃厚で深みのある味わいに仕上げたロッテリアオリジナルデミグラスソース、レタス、トマト、スライスオニオンなどとともに通常のバンズよりひとまわり大きい直径約11cmサイズの小麦の風味豊かなバンズで挟んだボリュームのあるハンバーガーです。

※2: 自然環境のもとで放牧され、牧草のみで飼育された牛で、赤身が多くお肉本来の味わい、香りが特長のビーフです。

New!!



直径約 9.5cm

商品名: 『半熟月見 ロッテリア クラシックバーガーJr.』

価格: 単品 490円

商品概要: 牛肉本来の旨味や香味を味わえるグラスフェッドビーフ※2を採用し、つなぎを使用しない本格的な100%ビーフパティ(約43g)に、黄身がとろ〜りあふれ出すロッテリアオリジナル半熟たまごをトッピングし、隠し味にたまり醤油を使用することで濃厚で深みのある本格的な味わいに仕上げたロッテリアオリジナルデミグラスソース、レタス、トマト、スライスオニオンなどとともに直径約9.5cmサイズの小麦の風味豊かなバンズで挟んだ女性でも食べやすいサイズのハンバーガーです。

※2: 自然環境のもとで放牧され、牧草のみで飼育された牛で、赤身が多くお肉本来の味わい、香りが特長のビーフです。



商品名:『半熟月見 絶品チーズバーガー』

価格:単品 460 円

商品概要:最大約 8mm に粗挽きし、塩、胡椒、オレガノなどで味付けしたジューシーなパティの上に、ゴーダチーズとレッドチェダーチーズの 2 種類のチーズをトッピングした絶品チーズハンバーグパティに、黄身がとろ〜りあふれ出すロッテリアオリジナルの半熟たまごをトッピングし、ふんわり、もっちり食感が特長のバンズで挟みました。



商品名:『半熟月見 エビバーガー』

価格:単品 440 円

商品概要:プリプリな食感が特長のバナメイ種のエビを使用し、約 12mm の粗めに挽いたパン粉でサクサクの食感に仕上げたエビパティに、黄身がとろ〜りあふれ出すロッテリアオリジナルの半熟たまごをトッピングし、卵、みじん切りした玉ねぎ、マヨネーズを加えシンプルながらも深い味わいを感じるロッテリアオリジナル特製タルタルソース、キャベツとともにふっくらバンズで挟みました。



商品名:『半熟月見 リブサンド ポーク』

価格:単品 540 円

商品概要:リブ(アバラ肉)に見立てたポークパティに、黄身がとろ〜りあふれ出すロッテリアオリジナルの半熟たまごをトッピングし、チャツネやマスタードを隠し味に数種類ブレンドしたスパイスを効かせ、ヒッコリーと呼ばれるクルミ科の広葉樹でスモークしたスモーキーな香りで仕上げた本格的なオリジナル BBQ ソースと、アルゼンチン産のはちみつを使用したピリッとした辛みが特長のオリジナルハニーマスタードソース、レタス、スライスオニオンなどとともに小麦の風味を感じる全粒粉入りのソフトフランスパンで挟みました。

【ロッテリア会社概要】

会社名: 株式会社 ロッセリア

代表者: 代表取締役 那須誠司

本社所在地: 東京都新宿区西新宿 3-20-1

創立日: 1972 年 2 月 9 日

資本金: 1 億円

業務内容: ファストフード・レストランチェーン経営

URL: <https://www.lotteria.jp>