



報道関係各位

2014年10月22日
日本マクドナルド株式会社

日本マクドナルド初の“共創プロジェクト”から誕生

お客様と共につくった新作「ごまかつソース」を採用!

「とんかつマックバーガー」がレギュラーメニューで登場!! 10月29日(水)発売、お得な“昼マック”にも仲間入り!

日本マクドナルド株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長兼 CEO: サラ・エル・カサノバ)は、お客様のアイデアと人気投票から誕生した「ごまかつソース」でリニューアルした「とんかつマックバーガー」を、2014年10月29日(水)より全国のマクドナルド店舗でレギュラーメニューとして発売いたします。また、人気のバーガー類と「マックフライポテト」「ドリンク」(ともにMサイズ)がセットになった、平日ランチタイム限定のお得なセットメニュー「昼マック」にも登場いたします。

「とんかつマックバーガー」は2014年5月に期間限定商品として初登場し、販売期間を前倒して終了するほどご好評いただいた商品で、そのご期待に応えるべく、この度レギュラーメニュー化を決定いたしました。商品開発にあたっては、2014年6月に日本マクドナルド史上初の、お客様と共に創る共創プロジェクト「みんなのとんかつソース研究会」を立ち上げ、とんかつの味を引き立てるこだわりのソースを、全国3,000名以上の応募から選ばれた15名のお客様メンバーと考案。そして、全国のマクドナルド店舗60店で「とんかつソース全国大品評会」(2014年8月4日~8日)を開催し、多くのお客様に実際に食べ比べていただき、もっとも多くの人気投票を得た「ごまかつソース」を商品として正式採用することを決定いたしました。

和食の定番である「とんかつ」をマクドナルドらしいバーガースタイルでお楽しみいただける「とんかつマックバーガー」は、主役にはやわらかでジューシーな豚ロースを使用し、粗目と細目の2種類のパン粉をブレンドしたこだわりの衣で絶妙なサクサクの食感をお楽しみいただけます。とんかつとの相性抜群な千切りキャベツ、特製のブランバンズ、そしてお客様と共につくり上げた、焙煎ごまの香ばしさに加え、隠し味の味噌とガーリックが濃厚なコクを引き立てている「ごまかつソース」と共に、本格的なとんかつの美味しさをワンハンドでお手軽にお楽しみいただけるバーガーです。食べごたえのある肉厚なとんかつが生み出すボリューム感を、こだわりのソースと共に楽しんでいただける「とんかつマックバーガー」は、平日ランチタイム限定のお得なセットメニュー「昼マック」にも新たにラインナップし、毎日がんばる社会人の皆様や、学生の皆様にご手ごろな価格で大きな満足をご提供できるものと考えております。



マクドナルドはこれからも、お客様のご期待を超えるマクドナルドらしい美味しいメニューをご提供できるよう努めてまいります。

■商品概要

商品名	- 「とんかつマックバーガー」
販売開始	- 2014年10月29日(水)
販売エリア	- 全国のマクドナルド店舗(一部店舗を除く)
販売時間	- 午前10時30分～閉店まで(24時間営業店舗では翌午前4時59分まで)
販売価格(税込)	- 単品 319～401円、バリューセット 627～699円、昼マック 550円

※一部店舗・マックデリバリーを除く。

※バリューセットはマックフライポテト(M)、ドリンク(M)付き。

※昼マックは一部店舗とマックデリバリーを除く全国のマクドナルド店舗で平日(祝日除く)10時30分～14時00分まで販売。
マックフライポテト(M)、ドリンク(M)付き。

※「とんかつマックバーガー」の原材料の最終加工国、主な原料の原産地情報を、マクドナルドウェブサイトで10月27日(月)15時より公開いたします。マクドナルドウェブサイト: <http://www.mcdonalds.co.jp/>



【とんかつマックバーガー】



マクドナルドでは食を扱う企業として、全メニューの栄養情報、アレルギー情報、及び、栄養バランスチェックを提供しています。QRコードからアクセスすることで「いつでも、どこでも、誰でも」簡単にご覧いただけます。QRコードは、商品を包んでいるパッケージに記載されています。
※販売開始日からアクセスいただけます。

<http://mdq.jp/tnk>

なお、2014年10月29日(水)より、「とんかつマックバーガー」のレギュラー販売を開始するにあたり、同商品の「とんかつパティ」の形状が、「えびフィレオ」の「えびパティ」と似ているため、店舗内での製造時に間違いを防ぐことを目的に、このたび「えびパティ」を、従来の丸型から五角形のものに変更させていただくこととなりました。

原材料や重量、おいしさに変更はありませんので、引き続き「えびフィレオ」をお楽しみいただければと存じます。五角形の「えびパティ」を使った「えびフィレオ」への切り替えは、10月29日(水)までに全国の店舗で完了する予定です。

<一般のお客様のお問い合わせ先>

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>

共創プロジェクトの舞台裏

■日本マクドナルド史上初！お客様がとんかつソースの味を決める共創プロジェクトを実施！

日本マクドナルドでは、「とんかつマックバーガー」の新しいソースを開発するために、従来は社内の商品開発チームが行ってきた新商品のメニュー開発をお客様と一緒に進めるという日本マクドナルド史上初のプロジェクト「みんなのとんかつソース研究会」を2014年6月にスタートしました。プロジェクトに参加いただくお客様メンバーはウェブサイトから募集し、多数の応募から選ばれた20代から50代までのお客様メンバー15名と、食の専門家である味覚コンサルタントの菅 慎太郎氏、西日本ハンバーガー協会会長の藪 伸太郎氏、ソースサプライヤーからカゴメ株式会社の大森康子氏、キューピー株式会社の岡 浩史氏、マクドナルドクルー代表の海老原 望さん、近藤 裕子さん、そして日本マクドナルド・メニュー開発担当の唐澤 俊輔、上田 寛子が集まり、2回の会議を通じて新しいソースのアイデアが徹底的に話し合われました。



■マクドナルドの商品開発施設「スタジオ M」で、お客様メンバーが新ソースのアイデアを徹底討論！



第1回の会議では、事前のお客様アンケートに基づいて考案された10種類の候補ソースを試食したほか、集まったメンバーのディスカッションから新しいソースのアイデアが誕生しました。「①幅広いお客さまに、②長い間何度も食べたいくなる、③マクドナルドらしい独自性のあるソース」という基準に基づき、バーガーとして味わった印象をトータルで評価しながら試食とディスカッションが行われ、「テイクアウトして少し冷めても美味しく食べられる？」「子どもやお年寄りには美味しく食べられる？」「名前をもっと工夫するべきでは？」といったテーマについて、メンバーから全国のお客様の立場に立った意見やアイデアが数多く挙がりました。

第2回のとんかつソース研究会では、前回会議で選出され、さらに改善された4種類の試作ソース(もみじおろしソース、まろやかジンジャーソース、焦がし醤油ソース、ローストオニオンデミグラスソース)と、お客様メンバーが考案した「ねぎ塩ソース」「ごまかつソース」を改めて試食。「とんかつマックバーガーに合うソースはどれか」というテーマで試食した印象を基に議論が交わされ、「まろやかジンジャーソース」と「ごまかつソース」を最終候補ソースに選出しました。皆さんの言葉の端々や真剣な表情からは、全国のお客様代表として商品開発に携わる責任感やプライドのようなものが感じられ、マクドナルドのメニュー開発担当者たちにとっても、非常に有意義な議論が展開されました。



■候補ソースが全国のマクドナルド店舗へ！日本マクドナルド史上初の全国品評会を開催

「みんなのとんかつソース研究会」から生まれた「まろやかジンジャーソース」と「ごまかつソース」を全国のお客様に食べ比べていただくために、2014年8月4日～8日まで、日本マクドナルド史上初となる「とんかつソース全国品評会」を全国のマクドナルド店舗60店で開催し、お客様からの人気投票を行いました。



実施店舗では、オリジナルの「すりおろし野菜」を含む3種類のソースをお客様ご自身がバーガーに載せて試食するという「食べ比べとんかつマックバーガー」をお客様にお試しいただき、一番気に入ったソースに投票。今回採用された「ごまかつソース」に対して、食べ比べされたお客様からは、「これぞ王道のとんかつソースで“とんかつ食べてるな～！”って実感できます」「コクがあって想像していたよりもすっきりしていますね」などご好評をいただきました。一方で「甲乙つけがたいですね！3つとも商品化してほしいくらいです」といった嬉しいコメントや、「今までは出てきた新商品を評価するだけだったけれど、お客さんが投票した好きな味を商品化してくれるなんて、とても画期的ですね！」「これからのマクドナルドの商品でもこうした企画はどんどん取り入れたら、もっと面白くなると思います」といったご意見もいただきました。



《特設サイト URL》 <http://w.mdj.jp/hyl>