

2020年8月6日

Ref. 20-0806-026

日本各地の食材をシェイクにアレンジする地域限定企画！ “地元愛”をテーマにご当地シェイクを新発売 ～8月14日（金）から全国各地域のモスバーガー店舗で販売～

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2020年8月14日（金）から、全国各地域のモスバーガーにおいて、日本各地の地域食材を使った「まぜるシェイク」を地域・期間限定で新発売します。

モスバーガーでは日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、日本各地の食材や特色を活かした全国一律ではない魅力ある商品づくりを行っております。これまでもご当地食材を使った商品を地域限定で販売し、地元のお客さまから大変ご好評いただきました。今回は、“地元愛”をテーマに、各地の産地支援や、地域活性化・地産地消を応援する取り組みとして、地域の特産品を使った「まぜるシェイク」を地域限定で新発売します。

まずは、8月14日（金）から神奈川・東京地域限定で、かながわブランドの柑橘である『湘南ゴールド』を使用した「まぜるシェイク 湘南ゴールド」を、8月15日（土）からは、栃木・群馬限定で栃木県産の『とちおとめ』を使用した「まぜるシェイク とちおとめ 栃木県産とちおとめ使用」と、新潟限定で新潟県産の西洋梨『ル レクチェ』を使用した「まぜるシェイク ル レクチェ 新潟県産 ル レクチェ使用」を販売します。

今後は、中京・北陸地域、東北地域、北海道地域、沖縄地域などで、地域食材を使った「まぜるシェイク」を地域限定で販売する予定です。



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した商品を「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した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」を実践していきます。

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/>）。

2020 年 8 月 6 日
Ref. 20-0806-029

栃木県産のとちおとめを使用したオリジナルシェイクが新登場！ 「まぜるシェイク とちおとめ 栃木県産とちおとめ使用」 ～8 月 15 日（土）から栃木県・群馬県の地域・期間限定で発売～

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、2020 年 8 月 15 日（土）から、栃木県・群馬県内のモスバーガー47 店舗（栃木県／ハンターマウンテン塩原店除く全店）にて、栃木県産のとちおとめを使用した「まぜるシェイク とちおとめ 栃木県産とちおとめ使用」を地域・期間限定で新発売します。

当チェーンでは、ご当地の食材や特色を活かした魅力ある商品づくりを行っております。今回は“地元愛で地域を元気にする”をテーマに、栃木県産のとちおとめを使用した「まぜるシェイク とちおとめ 栃木県産とちおとめ使用」を発売します。栃木県はいちごの収穫量が 51 年連続全国 1 位※1 のいちご王国です。とちおとめの果形は金星がとれた円錐形で果色は鮮やかな赤色です。果実の糖度は高く、酸味が低いため、甘みと酸味のバランスが良い※2 のが、特長の人気の品種です。いちごの赤と白いバニラシェイクが混ざり合い、見た目も鮮やかなシェイクです。

※1 栃木県 ベリーグッドローカル とちぎ HP より

(<http://www.pref.tochigi.lg.jp/g61/ichigo-seisanjokyo/ichigo-seisanryou.html>)

※2 (<http://www.pref.tochigi.lg.jp/g61/hinsyu/documents/totiotome.pdf>)

●「まぜるシェイク とちおとめ 栃木県産とちおとめ使用」

（S サイズ 269 円＋税、M サイズ 334 円＋税）

栃木県産のとちおとめを使用したオリジナルのシロップと、モスのバニラシェイクを合わせました。とちおとめの甘さとほどよい酸味がやさしい甘さのシェイクが絶妙に混ざり合い、いちごの風味と色合いが感じられるシェイクです。各セット価格に 74 円（＋税）足すと、セットメニューのドリンクとしてもお選びいただけます。



当チェーンでは、ご当地の特色を活かした魅力ある商品づくりを行っており、今後も全国一律ではない地域発信の商品開発を強化してまいります。

<商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク とちおとめ 栃木県産とちおとめ使用」 * 新商品
（S サイズ 269 円＋税、M サイズ 334 円＋税）
- 販売期間：2020 年 8 月 15 日（土）～10 月下旬 * 期間限定
- 販売店舗：群馬県・栃木県内のモスバーガー47 店舗
（栃木県／ハンターマウンテン塩原店除く全店）

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/>)。

※本資料中の価格はすべて税抜です。

2020年8月6日

Ref. 20-0806-028

新潟県産の“ル レクチェ”を使用したオリジナルシェイクが新登場！ 「まぜるシェイク ル レクチェ 新潟県産 ル レクチェ使用」 ～8月15日（土）から新潟県の地域・期間限定で発売～

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、2020年8月15日（土）～10月下旬、新潟県内のモスバーガー21店舗（アオーレ長岡店を除く全店）にて、新潟県産の“ル レクチェ”を使用した「まぜるシェイク ル レクチェ 新潟県産 ル レクチェ使用」を地域・期間限定で新発売します。

当チェーンでは、ご当地の食材や特色を活かした魅力ある商品づくりを行っております。今回は“地元愛”をテーマに、新潟県産の“ル レクチェ”を使用した「まぜるシェイク ル レクチェ 新潟県産 ル レクチェ使用」を発売します。“ル レクチェ”は、芳醇な香りと高い糖度、とろけるような舌触りが特徴の西洋梨です。栽培が難しく生産量が限られているため、「幻の西洋梨」や「西洋梨の貴婦人」などともいわれ、主に新潟県で栽培されています※1。

※1 旬の食材百科より（<https://foodslink.jp/syokuzaihyakka/syun/fruit/poire-LeLectier.htm>）

●「まぜるシェイク ル レクチェ 新潟県産 ル レクチェ使用」 (Sサイズ 269円＋税、Mサイズ 334円＋税)

新潟県産の“ル レクチェ”の果汁を使用したオリジナルのシロップと、モスのバニラシェイクを合わせました。“ル レクチェ”シロップは、独特の上品な香りと、甘さと酸味のバランスがとれた味わいに仕上げています。白いバニラシェイクに、“ル レクチェ”の鮮やかなシロップが映える爽やかな見た目のシェイクです。まぜながらお召し上がりください。各セット価格に74円（＋税）足すと、セットメニューのドリンクとしてもお選びいただけます。



【ツールイメージ】

当チェーンでは、ご当地の特色を活かした魅力ある商品づくりを行っており、今後も全国一律ではない地域発信の商品開発を強化してまいります。

<商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク ル レクチェ 新潟県産 ル レクチェ使用」 * 新商品
(Sサイズ 269円＋税、Mサイズ 334円＋税)
- 販売期間：2020年8月15日（土）～10月下旬 * 期間限定
- 販売店舗：新潟県内のモスバーガー21店舗（アオーレ長岡店を除く全店）

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/>）。

※本資料中の価格はすべて税抜です。

2020年8月6日

Ref. 20-0806-027

『かながわの名産 100 選』にも選ばれた、かながわブランド柑橘を使用

「まぜるシェイク 湘南ゴールド」

～8月14日（金）から神奈川県・東京都限定で新発売～

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、2020年8月14日（金）から、神奈川県および東京都内のモスバーガー233店舗（一部特殊店舗除く全店）にて、かながわブランド柑橘『湘南ゴールド』を使用した「まぜるシェイク 湘南ゴールド」を地域・数量限定で発売します。



【「まぜるシェイク 湘南ゴールド」ポスターイメージ】



【『湘南ゴールド』ロゴ・マーク※2】

当チェーンでは、ご当地の食材や特色を活かした魅力ある商品づくりを行っております。今回発売するのは、神奈川県生まれの柑橘である『湘南ゴールド』をシロップに使用した商品です

『湘南ゴールド』は、『黄金柑（ゴールデンオレンジ）』と温州みかん『今村温州』をかけあわせて生まれた柑橘です。神奈川県農業技術センターが12年かけて開発し、2003年に品種登録されました。皮がレモンのように黄色く、上品な甘さと酸味、さわやかな香りが特長です※1。

現在はブランド化が進められ、『かながわの名産 100 選※2』や『かながわブランド※3』にも選ばれています。



【『かながわの名産 100 選』ロゴ・マーク※1】

※1 神奈川県 HP より (<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7/cnt/f450010/p581089.html>)

※2 神奈川県の伝統と風土に培われた、工芸品、加工食品、農林水産品の中から県民の方や各団体等からの推薦を受けて、県が選定したものです。

(<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/?p=we-page-entrylist&spotlist=21448&type=spot&cat=21311>)

※3 神奈川県と生産者団体が構成する「かながわブランド振興協議会」が、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保するなどの要件を満たしている農林水産物や加工品を「かながわブランド」として登録したものです。

(<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/vw7/brand/contentstop.html>)

●「まぜるシェイク 湘南ゴールド」

(Sサイズ 269 円＋税、Mサイズ 334 円＋税)

神奈川県産の『湘南ゴールド』を使用したシロップに、バニラシェイクを合わせました。『湘南ゴールド』は、上品な甘さと酸味、さわやかな香りが特徴で、優しい味わいのバニラシェイクと合わせることで、柑橘類の華やかな香りが広がるシェイクに仕上げました。湘南ゴールドシロップとバニラシェイクをよく混ぜ合わせてお楽しみください。

各セット価格に 74 円（＋税）足すと、セットメニューのドリンクとしてもお選びいただけます。



当チェーンでは、ご当地の特色を活かした魅力ある商品づくりを行っており、今後も全国一律ではない地域発信の商品開発を強化してまいります。

<商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク 湘南ゴールド」*新商品

(Sサイズ 269 円＋税、Mサイズ 334 円＋税)

■販売期間：2020 年 8 月 14 日（金）～ *数量限定（なくなり次第終了）

■販売店舗：神奈川県内のモスバーガー75 店舗、東京都内のモスバーガー158 店舗
(一部特殊店舗除く全店)

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/>)。

※ 本資料中の価格は全て税抜です。