

## 『モスの産直野菜フェスタ』 県内の協力農家で収穫されたトマトを使用する 産地直送企画を広島県全34店舗で実施 ～店長やスタッフが広島県神石郡でトマトを収穫～

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）は、2017年8月25日（金）～27日（日）の3日間、広島県のモスバーガー全34店舗でトマトを使った全ての商品に広島県産の産地直送トマトを使用する『モスの産直野菜フェスタ』を開催します。また同時に、地域・期間限定の商品も販売します。

2014年より『モスの産直野菜フェスタ』が全国各地で始まり、広島県開催は今回で4年目となりますが、今回実施の広島県のモスの協力農家※1『神石高原まる豊とまと生産出荷組合』では初開催です。

『モスの産直野菜フェスタ』は、日頃よりモスバーガー店舗をご愛顧いただいている地域の方々、お客さまに感謝の気持ちをこめて、地元のおいしい野菜をこの機会に味わっていただけるよう実施するイベントです。また8月23日（水）には、店長やスタッフが『神石高原まる豊とまと生産出荷組合』の農場で収穫体験を行います。収穫体験は、店舗で使用している野菜がどのように栽培され、収穫しているのかを実際に体験し、採れたて野菜の価値を五感で感じ、生産者の方と情報交換しながら交流を深める場としています。

※1 当社が独自に関係構築した全国約3,000軒（2017年度）の野菜生産農家のことで、協力農家ができるだけ農薬や化学肥料に頼らずに、栽培したものが『モスの生野菜』です。（広島県：5産地107軒）。天候や調達の都合により一般の野菜を使用する場合もあります。



生産者のメッセージを届け  
選ばれる食材を  
目指して! 広島県産  
応援登録制度

【広島県産応援登録制度 ロゴマーク】

### 【『モスの産直野菜フェスタ』広島県開催ポスターイメージ】

期間中は、広島県の『神石高原まる豊とまと生産出荷組合』（広島県神石郡）の畑で収穫したトマトを直接店舗に運び、トマトを使った全ての商品に使用します。また、「デラックスモスバーガー ダブルトマト」（650円）と「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」（680円）を地域・期間限定で販売します。地産野菜のおいしさを存分に味わえる、この期間だけの限定ハンバーガーです。また素材のおいしさを味わっていただけるよう、トマト（1個/180円）をお持ち帰り用で販売します（一部店舗除く/なくなり次第終了）。

神石高原まる豊トマトは、神石高原の標高約500mの冷涼な気候と昼夜間の温度がある場所で、太陽の恵みをたっぷり浴びて育まれたトマトで、“マル豊”ブランドとして流通しています。また、神石高原まる豊トマトは、広島県産応援登録制度に登録されており、“マル豊”トマトの認知拡大や、担い手の育成に積極的に取り組んでいます。モスバーガー広島ブロックでは、『神石高原まる豊とまと生産出荷組合』を通じて、広島県の取り組みと県産野菜のおいしさをPRしていきます。

### ●「デラックスモスバーガー ダブルトマト」(650円)

国産肉（豚・牛の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたボリュームのあるハンバーグに、マヨネーズタイプとたっぷりのオニオン、自慢のミートソースをのせ、輪切りのトマト 2 枚でサンドしました。定番の「モスバーガー」に比べ、ミートソースを約 30%増量し、通常パティの約 1.5 倍（重量ベース）のハンバーグに、輪切りのトマトは 2 倍、名前の通り“デラックス”なモスバーガーです。



### ●「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」(680円)

「デラックスモスバーガー ダブルトマト」にスライスチーズを加えました。ふっくらとしたハンバーグと自慢のミートソースにチーズが絶妙に絡み合い、濃厚かつまるやかな味わいが楽しめます。



#### <『モスの産直野菜フェスタ』概要>

- 販売期間 : 2017年8月25日（金）～27日（日）の3日間
- 販売店舗 : 広島県のモスバーガー全34店舗
- 内容 : トマトを使用する商品全てに広島県産トマトを使用（収穫体験をしたトマトを含む）。  
「デラックスモスバーガー ダブルトマト」(650円)  
「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」(680円)を限定販売。  
“マル豊” トマト（1個/180円）をお持ち帰り用で販売（一部店舗除く）  
\* 同農場のトマト終了後は、その他のモスの協力農家によるトマトを使用し、限定商品とトマトの単品販売は終了します。

#### <店長やスタッフによるトマトの収穫概要>

- 収穫日 : 2017年8月23日（水）10:00～12:00（予定）
- 収穫場所 : 広島県神石郡神石高原町「神石高原まる豊とまと生産出荷組合」
- 参加者 : 広島県の店長やスタッフ約20名（予定）

この取り組みは、2012年8月に群馬県で始まり2013年度は2県で実施し、その活動が認められ、「フード・アクション・ニッポン アワード 2013」<sup>※2</sup>の「販売促進・消費促進部門」で最優秀賞を受賞しました。2014年度から実施地域を全国に広げ、トマトやレタスが旬を迎える時期に全国をリレーするように開催しています。これは、長年にわたり協力農家との関係構築によるもので、丸のまま納品された生野菜をお店で仕込んでいる、モスバーガーならではの取り組みです。

※2 農林水産省による国産農産物の消費拡大の取り組み「フード・アクション・ニッポン」の展開の一環として、食料自給率向上に寄与する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰するものです。



#### <店長やスタッフによるトマトの収穫の様子>

※当日のイメージとしてご参照ください。



◇トマトの収穫体験

◇トマトの箱詰め

◇スタッフ自らが店舗へ配送

◆ 8月23日の収穫や、25～27日の店舗へのご取材など、詳しくは以下までお問い合わせください。

#### <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 FAX. 03-5487-7389  
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F  
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

#### <お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格はすべて税込です。