

県民の日にあわせ『モスの産直野菜フェスタ』を開催 福島県全店で南郷トマトを使用した商品を9日間限定販売 ～県のスローガン『ふくしまから はじめよう。』に賛同～

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、8月21日の「福島県民の日」にあわせて、2017年8月19日（土）～27日（日）の9日間、福島県のモスバーガー全16店舗で、トマトを使った全ての商品に南会津産の“南郷トマト”を使用する『モスの産直野菜フェスタ』を実施します。また、地域・期間限定の商品も販売します。

『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やお客様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。モスバーガーでは、福島県が提唱する『ふくしまから はじめよう。』^{※1}のスローガンに共感し、福島県産品を盛り上げたいという思いから、モスの協力農家^{※2}である、『JA 会津よつば』の“南郷トマト”を使用して、全国に先駆け2013年から開催し今回で5回目です。毎年大変好評なイベントで、今年は9日間実施いたします。

※1 東日本大震災からの復興のため、福島県が県民等と一体となり、ふくしまから新たな流れを創っていききたいという思いを込めたスローガンです。

※2 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、その協力農家ができるだけ農業や化学肥料に頼らずに、栽培したのが『モスの生野菜』です。（福島県：1産地123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。



【『モスの産直野菜フェスタ』福島県開催ポスターイメージ】



【『ふくしまからはじめよう。』
ロゴマーク】

“南郷トマト”は、福島県南会津地方特産のトマトで、2015年には「第44回 日本農業大賞」を受賞しています。阿賀川や只見川の源流域で標高が高く冷涼な気候な地域で生まれ、糖度が高く実が締まっており、しっかりとした食感が特徴のトマトで、ハンバーガーとの相性も抜群です。

『モスの産直野菜フェスタ』福島開催では、南会津郡特産品の“南郷トマト”を、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^{※3}。“南郷トマト”をたっぷり味わっていただける、この期間だけの、ジューシーでボリュームたっぷりのハンバーガーをぜひお召上がりください。また、素材そのもののおいしさをご家庭でも楽しんでいただけるよう、“南郷トマト”（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）。

※3 両商品は、同農場の南郷トマトがなくなり次第終了します。

開催前日の8月18日(金)には、店長やスタッフがモスの協力農家『JA会津よつば』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きます。また、8月20日(日)には、福島県の復興シンボルキャラクター「キビタン」とモスバーガーの公式キャラクター「モッさん」が福島矢野目店を訪れ、イベントを行う予定です。

●「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19日(土)~27日(日)の9日間
- 販売店舗 : 福島県のモスバーガー全16店舗
- 内容 : トマトを使用する商品全てに“南郷トマト”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。
南郷トマト(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。

<店舗スタッフによるトマトの収穫体験 概要>

- 収穫日 : 2017年8月18日(金)7:30~9:30(予定)
- 収穫場所 : 福島県南会津郡南会津町 『JA会津よつば』
- 参加者 : 福島県の店長を中心としたスタッフ約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」^{※4}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。

※4 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。



◆ 18日(金)の収穫や販売日(19日~27日)のご取材などは、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
<お客様からのお問い合わせ先>
お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格は全て税込です。

<ご参考>

■収穫体験場所

J A会津よつば 南郷営農経済センタートマト選果場

住所：福島県南会津郡南会津町宮床字河久保 22-1

集合：7：30



■店長やスタッフによるトマトの収穫の様子

過去に行った『モスの産直野菜フェスタ』の様子をご紹介します。今回の実施状況とは異なる部分もありますが、当日のイメージとしてご参照ください。



◇「JA 会津よつば」に集合



◇収穫の様子



■『モスの産直野菜フェスタ』当日の様子

自ら収穫した地元のトマトを使用していることを、手作りポスターなどの掲示でアピールしました。収穫体験を通じた協力農家の方々の想いが直接お店のスタッフに伝わり、これまで以上に商品への気持ちりがこめられるようになりました。また、お客さまからは「県内のトマトを使っているなら地元だから応援するよ」「また開催してほしい」といった声が寄せられています。地域の方との交流が深まる機会となっています。

