

2018年10月30日

Ref. 18-1030-058

## 熊本県産のSPF豚とトマトを使用した「JA 熊本経済連」とのコラボ商品 「にこモスバーガー」「にこモスライスバーガー」

～11月2日（金）から熊本県のみスバーガー全22店舗で新発売～

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、2018年11月2日（金）から熊本県のみスバーガー全22店舗にて、JA 熊本経済連（代表理事会長：加来 誠一、本所：熊本県熊本市）とのコラボ商品「にこモスバーガー くまもと SPF豚&熊本県産トマト使用」（500円）と「にこモスライスバーガー くまもと SPF豚&熊本県産トマト使用」（500円）を、あわせて約2万食の数量限定で販売します。

モスフードサービスは、10月27日（土）、28日（日）に熊本で開催されたテレビ局主催のイベント「夢まちランド」にて、地元産の食材をメインに使用した「にこモスライスバーガー」を、JA 熊本経済連と共同開発して販売しました。熊本地震からの復興が進む中“がんばるばい！！熊本”との想いをこめた商品で、2日間で約2千食が完売し、ご好評いただきました。

なお、2016年4月に発生した熊本地震の復興支援として、イベントでの売上金の一部を熊本県庁に寄付いたします。



【ポスターイメージ】



【にこモスバーガー】



【にこモスライスバーガー】

商品を通じて地元食材の良さをアピールし、改めて知っていただく機会となればと、今回、店舗でも新商品を販売する運びとなりました。イベントで販売した「にこモスライスバーガー」に加えて、バンズで具材を挟んだ「にこモスバーガー」も販売いたします。ポークハンバーグには、柔らかな肉質で希少な「くまもと SPF豚※」を使用しており、全国で生産量トップの熊本県産トマトをピューレー状にしたソースで煮込みました。ジューシーなポークハンバーグと、酸味と甘味のバランスがとれたトマトのソースが絶妙にマッチしています。また、商品名の“にこ”は、JA 熊本経済連のキャラクター「にこちゃん」と、煮込みハンバーグの「煮込（にこ）み」からきています。

※豚の健康を害し、発育を遅らせたりする特定病原体を持たない母体から生まれた子豚を、日本 SPF 豚協会により設定された厳しい飼育環境・衛生検査基準に合格した農場「SPF 認定農場」で育てた豚のことです。

●「にこモスバーガー くまもと SPF 豚&熊本県産トマト使用」 (500 円)

「くまもと SPF 豚」を使用したポークハンバーグを、熊本県産トマトをピューレー状にしたソースで煮込み、スライスチーズ、グリーンリーフをあわせて、バンズで挟みました。こだわりの「くまもと SPF 豚」のジューシーさを生かしたポークハンバーグに、酸味と甘味のバランスが良いトマトのソースがマッチした、地元の食材を贅沢に味わえる商品です。

●「にこモスライスバーガー くまもと SPF 豚&熊本県産トマト使用」 (500 円)

スライスチーズの上に、熊本県産食材をたっぷりを使用したトマト煮込みポークハンバーグをのせてライスプレートで挟みました。トマトのソースに程よく溶けたチーズが絡みあい、お米と相性ぴったりの味わいが楽しめます。

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。

<新商品概要>

- 商品名・価格 : 「にこモスバーガー くまもと SPF 豚&熊本県産トマト使用」 (500 円)  
「にこモスライスバーガー くまもと SPF 豚&熊本県産トマト使用」 (500 円)
- 販売開始日 : 2018 年 11 月 2 日 (金) \*数量限定 (なくなり次第終了)
- 販売店舗 : 熊本県のモスバーガー全 22 店舗

<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  
<https://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。