

## 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/>）。

＜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