

2020年9月24日  
Ref. 20-0924-047

あなたはどっち派！？ 北海道と沖縄のシェイクが同時に新登場！  
**「まぜるシェイク 北海道富良野産メロン」**  
**「まぜるシェイク 沖縄雪塩シークワサー 宮古島雪塩使用」**  
 … with コロナ時代のキャンペーン  
 10月1日（木）から北海道・沖縄エリアで開催 …

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10月1日（木）から、北海道エリアと沖縄エリアのモスバーガー計67店舗（一部特殊店舗除く全店）にて、北海道富良野産メロンを使用した「まぜるシェイク 北海道富良野産メロン」と、沖縄県産のシークワサーと宮古島の雪塩を使った「まぜるシェイク 沖縄雪塩シークワサー 宮古島雪塩使用」を地域・数量限定で新発売します。



【ツールイメージ】

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、北海道を代表するメロンの産地・富良野産メロンを使用したシェイクと、沖縄県産のシークワサーと宮古島の雪塩を使用したシェイクを販売します。コロナ禍で移動や旅行が困難な中、北海道にいて沖縄を、沖縄にいながら北海道が楽しめるキャンペーンを開催します。

● **「まぜるシェイク 北海道富良野産メロン」**

**（Sサイズ 269円+税、Mサイズ 334円+税）**

北海道富良野産のメロンを使用したシロップに、バニラシェイクを合わせました。一日の寒暖差が大きい富良野で育ったメロンは、濃厚な甘みが特長的な赤肉メロンです。シロップには、メロンの果肉と甘さ控えめでコクのあるビート糖※を使用し、富良野産メロンのおいしさを最大限に引き出しました。シロップの濃厚な甘みと、やさしいバニラシェイクがよく合います。

※北海道で生産されるヒユ科の植物「てん菜」の根から作られる砂糖





● **「まぜるシェイク 沖縄雪塩シークワサー 宮古島雪塩使用」**

**（Sサイズ 269円+税、Mサイズ 334円+税）**

沖縄県産のシークワサーと宮古島の雪塩を使用したシロップに、バニラシェイクを合わせました。シロップは、シークワサー100%の果汁に宮古島の海水で作られた雪塩などを加えた、オリジナルのシロップです。雪塩はまろやかな塩味が特長で、シークワサーの旨みを引き出し、バニラシェイクの甘さをよく引き立たせます。

どちらの商品も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。

＜北海道・沖縄の主な食材＞

北海道	沖縄
<p style="text-align: center;"><b>富良野産メロン</b></p> <p>富良野盆地は一日の寒暖差が大きくメロン栽培に適した気候です。空知川の川沿いや、盆地周辺部の水はけのよい土地を中心に、JA ふらの管内ほぼ全域で栽培されています。北海道内の三大産地の一つです。</p>  <p>*JA ふらの HP より <a href="https://www.ja-furano.or.jp/products/melon/">https://www.ja-furano.or.jp/products/melon/</a></p>	<p style="text-align: center;"><b>雪塩</b></p> <p>サラサラとして粉雪のような雪塩は、不純物のない、ミネラル成分を多く含んだ地下海水を原料に、できるだけくさんの成分が残せるよう瞬時に水分を蒸発させる製法で作られています。何も足さない何もひかない。宮古島の海そのままを、そのままに。それが雪塩です。</p>  <p>*宮古島の雪塩 HP より <a href="https://www.yukishio.com/">https://www.yukishio.com/</a></p>
<p style="text-align: center;"><b>ビート糖</b></p> <p>てんさい糖（ビート糖）の原料は、北海道でつくられる「てん菜（ビート）」で、見た目は大根のようであり、ホウレン草と同じヒユ科です。じゃがいもや牛乳と並ぶ北海道を代表する農畜産物の一つで、日本の生産地は北海道だけです。</p>  <p>*JA ホクレン てんさい糖 HP より <a href="https://www.tensaito.com/">https://www.tensaito.com/</a></p>	<p style="text-align: center;"><b>シークワサー</b></p> <p>シークワサーは、沖縄県北部（やんばる）を中心に原生するミカン科の小さな柑橘です。香りを楽しむなら緑色で、果汁が多くなるのは果皮が黄色に熟してからです。沖縄の方言で「シー（酸っぱい）」「クワサー（食べさせる）」の意味です。</p>  <p>*JA おきなわ HP より <a href="http://www.ja-okinawa.or.jp/agriculture/fruit/">http://www.ja-okinawa.or.jp/agriculture/fruit/</a></p>

\*写真はイメージです。

＜新商品概要＞

- 商品名・価格：「まぜるシェイク 北海道富良野産メロン」\*新商品  
「まぜるシェイク 沖縄雪塩シークワサー 宮古島雪塩使用」\*新商品  
(S サイズ 269 円+税、M サイズ 334 円+税)
- 販売期間：2020 年 10 月 1 日（木）～ \*数量限定（なくなり次第終了）
- 販売店舗：北海道・沖縄エリアのモスバーガー67 店舗（一部特殊店舗除く全店）  
北海道 46 店舗（全 50 店舗 特殊店舗 4 店舗を除く）  
沖縄県全 21 店舗



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
<a href="https://www.mos.co.jp/company/">https://www.mos.co.jp/company/</a>	E-mail. <a href="mailto:pr@mos.co.jp">pr@mos.co.jp</a>
＜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抜です。