

2020年12月8日

報道関係各位

旭酒造株式会社  
株式会社モスフードサービス



×



だっさい  
日本の銘酒『獺祭』とモスバーガーの初コラボメニューが登場！

だっさい  
「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」

～12月26日（土）から全国のモスバーガーで期間限定新発売～

旭酒造株式会社（代表取締役社長：桜井 一宏、本社：山口県岩国市）と、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、それぞれが展開するブランドである『獺祭』と『モスバーガー』のコラボ企画を展開します。モスバーガーでは、酒蔵とのコラボレーションは今回が初めてです。

今回は、2020年12月26日（土）～2021年2月上旬（予定）まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、旭酒造株式会社が製造する麴仕立ての『獺祭甘酒』とモスバーガーのバニラシェイクがコラボレーションした「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」※1を数量限定で販売します。

※1 お酒ではありません。米麴甘酒（ノンアルコール）を使用しております。



【ツールイメージ】



【のぼりイメージ】

今回使用する『獺祭甘酒』は、酒米の王様 山田錦※2の等外米※3を50%まで精米し、甘さがすっきりとした甘酒です。「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」は、ノンアルコールの『獺祭甘酒』を使用し、麴の甘みなどを楽しんでいただけるソースと、「モスシェイク バニラ」を合わせたモスオリジナルのシェイクです。ハンバーガーからは縁遠いイメージの“日本酒”とモスのシェイクを組み合わせ、おもしろさと驚きが感じられる、他に類を見ない商品に仕上げています。日本生まれのハンバーガーチェーンで、日本の食文化や食材を大切にしてきたモスバーガーならではの商品をお楽しみください。

※2 酒造好適米。千粒重が大きいこと、心白発現率が高いこと（しんぱく=品種特性のひとつで、米粒の中心部が白濁する現象）、たんぱく質や脂質の含有割合が低いことが特長です。

JAみのり HP より ([https://ja-minori.jp/?page\\_id=796](https://ja-minori.jp/?page_id=796))

※3 等外米とは、粒揃いが悪いなどの理由で、等級のつかない米です。

旭酒造株式会社 HP より (<http://www.asahishuzo.ne.jp/product/amazake/standard.html>)

●「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」(Sサイズ 334円+税、Mサイズ 399円+税)

「モスシェイク パニラ」と『獺祭甘酒』をベースに作ったオリジナルソースを合わせた、風味豊かで贅沢な商品です。酒米に山田錦を使用している『獺祭』の香り高さや、米麴の繊細な甘みを感じられるシェイクです。シェイクを飲みすすめるにつれて、獺祭ソースの味わいがより深まり、最後まで『獺祭甘酒』の芳醇な香りをお楽しみいただけるよう仕上げました。また、ノンアルコールのため、お酒が苦手な方やお子さまもお召し上がりいただけます※4。これから迎える新年をお祝いするシーンなどにもオススメのシェイクです。



※4 アルコールは使用していませんが、アルコールが入っているような味わいに仕上げておりますので、お召し上がりいただくかの最終判断はお客さまご自身で行ってください。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」(Sサイズ 334円+税、Mサイズ 399円+税)  
\* 単品販売のみで、各セットメニューには対応していません。
- 販売期間：2020年12月26日(土)～2021年2月上旬予定  
\* 数量限定(なくなり次第終了)
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

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>

モスバーガーお客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格は全て税抜です。