

日本各地の食材をシェイクにアレンジ！

「まぜるシェイク 紀州南高梅<和歌山>」 「まぜるシェイク 二十世紀梨<鳥取>」

～全国8エリアのリレー企画第1弾商品を全国で新発売～

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、北は北海道から南は九州、沖縄までを全国8エリアに分け、地域食材を使用した「まぜるシェイク」を全国で発売します。まずは第1弾として、2021年2月10日（水）～3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、和歌山県産“紀州南高梅”を使用した「まぜるシェイク 紀州南高梅<和歌山>」と、鳥取県産の“二十世紀梨”を使用した「まぜるシェイク 二十世紀梨<鳥取>」を新発売します。



【ツールイメージ】

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。昨年も“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」を地域限定で発売しました。特に、昨年9月に北陸・中京エリア限定で発売した「まぜるシェイク 五郎島金時 石川県産五郎島金時使用」は、地元はもとより中京エリアの方々にも大変ご好評いただき、想定以上の売れ行きで、ソースを追加生産いたしました。

地域限定で発売した商品は、販売地域の方のみならず、他地域の方々からも「私の地元の名産品も採用してほしい」「名産品を使ったシェイクが飲みたい」などの声を多くいただきました。そこで今回は、各地域の名産品を全国の方々に知っていただくと共に、新型コロナウイルスで出荷数が減少傾向にある地方の産地・生産者を応援する取り組みとして、全国8エリアからご当地食材を一つずつ選び、「まぜるシェイク」（計8商品）を全国のモスバーガー店舗で販売します。

第1弾となる今回は、近畿エリアから和歌山県産“紀州南高梅”を使用した「まぜるシェイク 紀州南高梅<和歌山>」と、中国エリアから鳥取県産“二十世紀梨”を使用した「まぜるシェイク 二十世紀梨<鳥取>」を販売します。今後は、第2弾から第4弾までを予定しています。

●「まぜるシェイク 紀州南高梅<和歌山>」

(S サイズ 269 円+税、M サイズ 334 円+税)

和歌山県産の“紀州南高梅”を使用したソースに、バニラシェイクを合わせた爽やかなシェイクです。和歌山県は梅の大産地で、“紀州南高梅”は梅の最高級ブランドともいわれています。大粒で皮が薄く、果肉が厚く柔らかいのが特長※1で、フルーティーで香りが高く、梅酒や梅ジュースにも使用されています。今回“紀州南高梅”の果汁から作った梅ソースにシェイクを合わせ、酸味は抑えつつ華やかで芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

※1 わかやま食ブランドストーリーより

(https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index_d/fil/wakayamanoume.pdf)



●「まぜるシェイク 二十世紀梨<鳥取>」

(S サイズ 269 円+税、M サイズ 334 円+税)

鳥取県産の“二十世紀梨”を使用したソースに、バニラシェイクを合わせました。鳥取県が生産量日本一※2を誇る“二十世紀梨”は、青梨の代表品種の1つで、肉質がやわらかく、水分が多く口の中に入れると自然にとろけるようなおいしさが特長です。「二十世紀を代表する品種になってほしい」という思いからその名前がつけられました。甘みの中に豊かな香りが引き立つシェイクに仕上げました。

※2 全農とっとり HP より (<https://www.jan-agri.com/product/autumn/20seiki-kurayoshi/>)



どちらの商品もまぜながらお召し上がりください。また、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。

<新商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク 紀州南高梅<和歌山>」

※ソースに和歌山県産紀州南高梅を使用しています。

「まぜるシェイク 二十世紀梨<鳥取>」

※ソースに鳥取県産二十世紀梨を使用しています。

(S サイズ 269 円+税、M サイズ 334 円+税)

■販売期間 : 2021 年 2 月 10 日 (水) ~ 3 月下旬

■販売店舗 : 全国のレストラン店舗 (一部店舗除く)

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商品に「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

<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抜です。