

新型コロナウイルスの影響で出荷量の落ち込む漁協を支援
「日本の生産地応援バーガー 真鯛カツ<愛媛県愛南町>」
～5月20日（木）から全国のモスバーガーで数量限定発売～

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、2021年5月20日（木）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「日本の生産地応援バーガー 真鯛カツ<愛媛県愛南町>」を数量限定で新発売します。



【日本の生産地応援バーガー 真鯛カツ
<愛媛県愛南町>】



【愛南の真鯛ロゴ】

当社では、昨年の新型コロナウイルス感染症の拡大以降、出荷量が減少傾向にある産地や生産者への応援を目的に、地方食材を使った商品企画や農家への販売サポートなどに取り組んでまいりました。今回はエシカル消費の考え方を基に、新型コロナウイルスの影響で出荷量が落ち込む愛媛県愛南町で養殖された真鯛を使用した商品を全国で販売します。

愛媛県愛南町は四国の西南に位置し、南は太平洋、西は宇和海に面した海の町です。温暖な気候でリアス式海岸と黒潮踊る太平洋に恵まれた豊かな漁場で、多種多様な漁業が行われています。

愛南町の愛南漁業協同組合は、2005年に7つの漁協の合併により誕生しました。愛媛県は養殖真鯛の生産量が1990年より日本一※1を誇り、質の高い養殖真鯛で知られていて、生産量でも日本の約50%を占め、その中でも愛南町が1/3を占めています。

しかし、昨年からの新型コロナウイルスの影響で、前年比約50%まで出荷量が落ち込むなど、2021年以降の養殖事業にも影響が続かぬ状況となっていました。そこで当社では、刺身に使われるほど質の高い養殖真鯛を使った商品を販売することで、出荷量増への寄与と、消費拡大に協力します。

※1 農林水産省 漁業・養殖業精算統計より

●「日本の生産地応援バーガー 真鯛カツ<愛媛県愛南町>」（530円）*新商品・数量限定

バンズにグリーンリーフと千切りキャベツ、カリッと揚げた真鯛カツを贅沢に2枚のせ、その上にモスオリジナルのレモンタルタルソースをたっぷりかけました。愛南町で水揚げされた真鯛は上品な脂のりとときめ細やかな身質が特長で、白身魚の風味やおいしさをお楽しみいただけるよう、真鯛カツを活かす味付けにしています。刺身に使われるほどの身が引き締まった真鯛は、店舗で揚げることでふわふわの食感に仕上げました。真鯛カツと相性の良いレモンタルタルソースと合わせて、さっぱりとお召し上がりいただけます。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「日本の生産地応援バーガー 真鯛カツ<愛媛県愛南町>」（530円）
- 販売期間：2021年5月20日（木）～ *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）



【愛媛 モッさん】

<愛南町・愛南漁業協同組合のご紹介>

● 愛媛県愛南町

愛媛県の最南端に位置する愛南町は、黒潮踊る太平洋や豊後水道に位置する「足摺宇和海国立公園」に面しています。宇和海海域公園の美しいサンゴ礁、太平洋を望む高茂岬、「日本の美しい村農林水産大臣賞」を受賞した石垣の里などの絶景ポイントがあります。温暖で風光明媚な愛南町は、思わず時が流れるのを忘れ見入ってしまうほど、素晴らしい景色との出会いがある場所です。



【な-しくん】

「な-しくん」は、愛南町のキャラクターです。特別天然記念物の「ニホンカワウソ」をモチーフに、特産品の愛南ゴールドの帽子、真珠のネックレス、ヒオウギ貝の形の前掛け、尻尾には相棒のカツオのかっちゃん。愛南町役場商工観光課商工観光係特別職員として、愛南町のPR活動をしています。

・愛南町 HP <https://www.town.ainan.ehime.jp/kurashi/>



● 愛南漁業協同組合

愛南町の“おさかなのふる里”愛南漁業協同組合は自然に囲まれ、鯖や鰯はまき網で、鰹は1本釣りの水揚げが主です。また、真珠養殖業も盛んです。そのほか牡蠣の養殖も行い、生産量が一番多いのは、鯛やブリ、カンパチ、スズキの魚類養殖で、メインは鯛になります。昔は養殖魚というとギトギトしたイメージがありましたが、今はエサも改良され、周年通して身質のコントロールがされていて、天然に負けないおいしさを保っています。



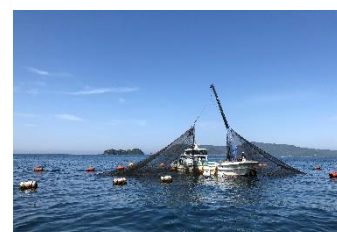
「愛南ぎょレンジャー」は、地元のおいしい魚介類を多くの人たちに知ってもらい、おいしく食べてもらうために、町を代表する水産物である「タイ、カツオ、カキ、ブリ、ヒオウギガイ、ヒジキ」をイメージしたキャラクターで、ぎょしょく普及戦隊です。

【愛南ぎょレンジャー】

・愛南漁業協同組合 HP <https://jf-ainan.or.jp/>

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の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

<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込です。