

全国のご当地食材を使用するリレー企画でエシカル消費を推進！

「まぜるシェイク 赤肉メロン<北海道>」

「まぜるシェイク 湘南ゴールド<神奈川県>」

～第3弾は北海道と神奈川県 シェイクで日本を旅しよう～

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、現代に求められるエシカル消費の取り組みとして、北は北海道から南は九州、沖縄までを全国8エリアに分けて、地域食材を使用した「まぜるシェイク」を全国で販売するリレー企画を行っています。今回は第3弾として、2021年5月20日（木）～7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、北海道産の“赤肉メロン”と、神奈川県産の“湘南ゴールド”を使用した「まぜるシェイク」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、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」を地域限定で販売しました。そこで、コロナ禍で移動や旅行が困難な中、今年2月から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、地元において全国8エリアの名産品が楽しめる企画をリレー方式で行っています。

これは、各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する企画で、第1弾では近畿エリアの和歌山県産“紀州南高梅”と中国エリアの鳥取県産“二十世紀梨”、第2弾では東海エリアの愛知県産“ベニほっぺ”と北陸エリアの新潟県産“ルレクチエ”を使用したシェイクを販売しました。地元はもとより全国各地でご好評いただき、販売期間より早く終売するほどの反響でした。

第3弾の今回は、北海道産“赤肉メロン”を使用した「まぜるシェイク 赤肉メロン<北海道>」と、神奈川県産“湘南ゴールド”を使用した「まぜるシェイク 湘南ゴールド<神奈川県>」を販売します。今後は、第4弾までを予定しています。

●「まぜるシェイク 赤肉メロン<北海道>」(Sサイズ 310円、Mサイズ 380円)

※ソースに北海道産赤肉メロンを使用し、果肉1.1%です。

北海道産の“赤肉メロン”を使用したソースに、モスシェイク バニラを合わせたシェイクです。北海道を代表する夏の風物詩の“赤肉メロン”は、主に富良野産を使用しています。生産地の富良野盆地は一日の寒暖差が大きく、メロンの栽培に適した気候です※1。“赤肉メロン”は、甘み、香りともに青肉よりも強く、濃厚な味わいが特長です。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※2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。

※1 JA ぶらのHPより (<https://www.ja-furano.or.jp/products/melon/>)

※2 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 湘南ゴールド<神奈川>」(Sサイズ 310円、Mサイズ 380円)

※ソースに神奈川県産湘南ゴールドを使用し、果汁1.0%です。

神奈川県産の“湘南ゴールド”を使用したソースに、モスシェイク バニラを合わせました。“湘南ゴールド”は、『黄金柑(ゴールドオレンジ)』と温州みかん『今村温州』をかけ合わせて生まれた柑橘で、神奈川県農業技術センターが12年かけて開発し、2003年に品種登録されました。現在は、ブランド化が進められ、『かながわの名産100選※3』や『かながわブランド※4』にも選ばれています。上品な甘さと酸味、さわやかな香りが特長の“湘南ゴールド”に、やさしい味わいのバニラシェイクを合わせることで、柑橘類の華やかな香りが広がるシェイクに仕上げました。

※3 神奈川県の伝統と風土に培われた、工芸品、加工食品、農林水産品の中から県民の方や各団体等からの推薦を受けて、県が選定したものです。(<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/?p=we-page-entrylist&spotlist=21448&type=spot&cat=21311>)

※4 神奈川県と生産者団体で構成する「かながわブランド振興協議会」が、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保するなどの要件を満たしている農林水産物や加工品を「かながわブランド」として登録したものです。

(<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/vw7/brand/contentstop.html>)



「まぜるシェイク」は、まぜながら味の変化を楽しんでいただくシェイクです。今回販売する「まぜるシェイク」2品も、昨年地域限定で販売し、ご好評いただいた人気商品です。

また、各セット価格に100円足すと、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 赤肉メロン<北海道>」 Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

※ソースに北海道産赤肉メロンを使用し、果肉1.1%です。

「まぜるシェイク 湘南ゴールド<神奈川>」 Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

※ソースに神奈川県産湘南ゴールドを使用し、果汁1.0%です。

■販売期間：2021年5月20日(木)～7月中旬

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗(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込です。

＜生産地からのメッセージ＞

● 北海道産“赤肉メロン” JAふらの 杉野 晋さま

“赤肉メロン”は、北海道を代表する夏の果物です。今回使用するメロンは主に富良野産メロンで、JA夕張（夕張メロン）、JAきょうわ（らいでんめろん）とならび、北海道の3大産地のひとつです。

富良野盆地は空知川の川沿いや盆地周辺部の水はけのよい土地で、一日の寒暖差が大きくメロン栽培に適した気候の場所です。メロンは日中の太陽の日差しを浴び、光合成で得た養分を果実に蓄えますが、夜呼吸することで養分を使ってしまう。富良野盆地は夜の気温が下がりメロンの呼吸が抑えられ養分が減りにくいため、糖度15度以上と高く、甘くとろけるおいしさの赤肉メロンができます。

「今はコロナ禍ということもあり、観光地向けのメロンの売れ行きが悪いような状況になっています。このコラボで、より多くの販売に繋がることを願っています。」「また、最近は若い方が果物をあまり食べなくなっている傾向にあります。今回は、モスバーガーでシェイクとして手軽に召し上がっていただけるので、この機会に“赤肉メロン”を味わってもらいたい。」と話されていました。

杉野さまに「まぜるシェイク 赤肉メロン」をご試食いただきました。「メロンの濃厚な味がして、すごく香り豊かでおいしいです。しっかり富良野産メロンが感じられます。」とお墨付きをいただきました。最後に「今回のコラボで全国の方に富良野産メロンを知ってもらえる機会をいただき、とても嬉しいです。広大な大地で育った“赤肉メロン”を使ったモスのシェイクを、多くの皆さんに飲んでいただきたい。そして、これからの時期、生のメロンも楽しんでほしい。」と待望されていました。



● 神奈川県産“湘南ゴールド” SG21 榎本 昌之さま・JAかながわ西湘 技術顧問 真子 正史さま

湘南ゴールドの生産農家があるのは、神奈川県西部です。榎本さまの農園がある湯河原町をはじめとする2市8町の、生産から販売までを一元的に行う生産組織SG21の会長をつとめられています。

榎本さまに苦労される点を伺うと、「ハウス栽培を始めて7年ぐらいになりますが、なかなか作りにくい品種で、収穫すると1年お休みする隔年結果という特性を持っているため、摘果を行い、安定生産を目指しています。」と開発の苦労を伺いました。技術顧問の真子さまに開発の想いを伺うと、「子どもが手で持って皮がむける、むいたときに香りがありスカッとさわやかなミカンを生産したいという思いで開発しました。もう少し酸っぱくない果実ができないか、もう少し大きくなるものか、というような技術的な問題があり、摘果でもって隔年結果性をなるべく少なくし、剪定で品質の良いものを多くすることをずっとやってきました。」とご説明をいただきました。

榎本さま、真子さまに「まぜるシェイク 湘南ゴールド」をご試食いただき、「さわやかな味わいは生で食べた果実の風味そのままですね」「非常にさっぱりおいしいですね。あの一これはいいね！！絶対売れます」と太鼓判をいただきました。榎本さまは「口に入れた瞬間のさわやかな味わいは新感覚オレンジなので、この味わいをぜひ多くの方に知っていただきたく、今回モスバーガー店舗を通じて、全国の方に湘南ゴールドのおいしさと名前を覚えてもらいたいと思います。」と話されていました。

