

熊本県産の“和栗”を使用したモンブラン風味のシェイク

「まぜるシェイク 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」

～7月15日（木）から九州エリアと沖縄県の地域・数量限定で新発売～

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、2021年7月15日（木）から、九州エリア（熊本県、福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、宮崎県、鹿児島県）と沖縄県のモスバーガー176店舗（一部店舗除く全店）にて、熊本県産の“和栗”を使用した「まぜるシェイク 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」を地域・数量限定で新発売します。

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。昨年から“地元愛”をテーマに、各地の地域活性化・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。特に、コロナ禍の影響を受けた生産者の方や、地元の方々から大変ご好評いただいています。



【ツールイメージ】



【ロゴデザイン】

今回は『モス×高級食材×エシカル』をコンセプトに、熊本県産の“和栗”を使用した「まぜるシェイク 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」を販売します。世界には多くの栗の種類がありますが、大きく分けると『和栗』『中国栗』『アメリカ栗』『ヨーロッパ栗』の4種があります。それぞれの性質により利用目的も分かれています。 “和栗”は他の栗に比べて大粒で水分も多いことが特長です※1。

熊本県の“和栗”は球磨地方や山鹿市などが主な産地で、生産量は全国で第2位を誇ります※2。特に山鹿市は西日本一の生産量を誇り生産量はもとより、粘土質の土壌が栄養分を蓄えるため良い栗が実り、全国でも高い評価を受けています※3。しかし、昨年の熊本豪雨災害や新型コロナウイルス感染症の影響、生産者の高齢化による担い手の不足などで生産量が減少傾向にあります。そこでモスバーガーでは、熊本県産の品質の良い“和栗”を使用した魅力あふれる商品を県内だけではなく、九州・沖縄とで販売エリアを拡大することで、エシカル消費を推進いたします。

※1 農研機構 HP 今が旬の「栗」のお話より https://www.naro.go.jp/publicity_report/season/006536.html※2 熊本県 HP 熊本のグルメより https://kumamoto.guide/brand/foods/foods_09.html※3 食の王国山鹿 山鹿市農産物ガイドより <https://www.umaka-yamaga.com/portal/guide/136.html>

●「まぜるシェイク 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

※ソースに熊本県産和栗を使用しています。

熊本県産の“和栗”を使用した濃厚な和栗ソースと、モスシェイク バニラを合わせ、混ぜてお召し上がりいただくシェイクです。和栗ソースは、ホクホクとした食感と、とろけるような甘みが魅力の熊本県産“和栗”に、卵黄と砂糖をプラスして深みを出し、少量の塩を加えて栗の風味を際立たせました。濃厚な和栗ソースに、やさしい甘さのバニラのシェイクを混ぜることでモンブラン風味のシェイクに仕上げています。味の変化を楽しんでお召し上がりください。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 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」

※ソースに熊本県産和栗を使用しています。

(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

■販売期間：2021年7月15日(木)～ *数量限定(なくなり次第終了)

■販売店舗：九州・沖縄エリアのモスバーガー176店舗(一部店舗除く全店)
熊本県全19店舗、福岡県73店舗、佐賀県全8店舗、長崎県13店舗、
大分県全16店舗、宮崎県全12店舗、鹿児島県全14店舗
沖縄県全21店舗

＜和栗モンブランデザインエコバックプレゼント 概要＞

■内容：「まぜるシェイク 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」の、カップに付いている『スリーブ』を4つ集めると『和栗モンブランデザインエコバック』をプレゼント
色/生成り ・ 素材/コットンシーチング
サイズ/約W360mm×H370mm×マチ110mm



【スリーブイメージ】

■実施期間：2021年7月15日(木)～(なくなり次第終了)

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>

●熊本県産“和栗” JA鹿本 村上 奨さま インタビュー

熊本県はスイカやトマト、デコポン、温州みかんと農産物が豊富にあり“和栗”も特産物の一つです。生産地は、熊本県南部にある球磨地区や、北部に位置する山鹿市が産地で、西日本一の生産量を誇ります。出荷時期は8月中旬から早生品種の収穫が始まり10月まで出荷が続きます。

栗の収穫は、夏の暑い日に行うため、生産者の方々は大変ご苦労しながら作業されています。また、品質の良い栗を出荷するために家庭選別の徹底や選果場での選別を行っています。栗を栽培していく中で一番心配されるのが『台風』です。果実が早期に落ちてしまい、出荷できないだけでなく、樹が折れたり、倒木してしまうと、次の年や何年間かは栗が採れなくなってしまうからです。台風の被害を軽減するためにも、剪定を行うことが大切になります。しかし、生産者の高齢化が進み、重労働がなかなかできないのが現状です。そこで、若手を中心に剪定班を設立し、剪定ができない生産者の栗園の剪定をし、台風に強い低樹高な樹づくりを行っています。

今回、栗の栽培について初めて伺うことばかりでした。昨年の大雨やコロナウイルス感染症の影響などを考えると、無事に収穫をむかえていただきたい、という想いになりました。

村上さまに「まぜるシェイク 和栗モンブラン 熊本県産和栗使用」をご試食いただきました。「非常に美味しい。栗の風味もして、シェイクを飲んで“和栗”を感じた。」と、お墨付きをいただきました。最後に「若い人からお年寄りまで、おいしく飲める商品になっていると思いましたので、ぜひ多くの方に召し上がっていただきたい。」と話されていました。

