

三重県熊野市産の柑橘“新姫”を使用したオリジナルシェイクが新登場！

「まぜるシェイク 新姫（にいひめ）～熊野市産香酸かんきつ～」

～7月15日（木）から中京・北陸エリア、新宮店の地域・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、中京エリア（三重県、愛知県、岐阜県）、北陸エリア（石川県、富山県、福井県）と新宮店（和歌山県）のモスバーガー138店舗（一部特殊店舗除く全店）にて、三重県熊野市産の“新姫”を使用した「まぜるシェイク 新姫（にいひめ）～熊野市産香酸かんきつ～」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。昨年度からは“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。



【ポスターイメージ】



【新姫イメージキャラクター  
『にいひめ』ちゃん<sup>※3</sup>】

今回は、三重県熊野市新鹿町で発見され 1997 年に新しい柑橘として品種登録された“新姫”を使用してソースに仕立て、モスシェイクのバニラと合わせた商品です。“新姫”はスダチやシークワサーなどと同じ香酸柑橘<sup>※1</sup>の仲間、酸味が強く爽やかな香りに特長があります。果実は直径 3 cm 前後で、重さが 25～30 g と小さくてかわいい香酸柑橘です<sup>※2</sup>。また、“新姫”はミカンの中のお姫様という意味と、新鹿町の“新”とお姫様の“姫”で“新姫”と名付けられました。10 月頃に青い実をつけ収穫作業が始まります<sup>※3</sup>。爽やかな香りと柑橘らしい酸味の果実で、熊野市でしか収穫できない熊野市を代表する品種です。熊野市の“新姫”を、今回は近隣県の方々にも知っていただきたくご当地だけではなく、中京・北陸エリアと新宮店（和歌山県）に拡大して販売します。

※1 農林水産省 HP [https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1701/spe2\\_01.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1701/spe2_01.html)

※2 財団法人熊野市ふるさと振興公社 HP <http://www.kumano-furusato.com/seisan/kumanojidor.html>

※3 熊野市オフィシャルサイト <https://www.city.kumano.lg.jp/kurasi/nougyousinkou/nihime.pdf>

●「まぜるシェイク 新姫(にいひめ)～熊野市産香酸かんきつ～」Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

※ソースに三重県熊野市産新姫を使用し、果汁1.0%です。

三重県熊野市産の希少な“新姫”を使用したソースと、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商品です。

“新姫”は、酸味のある濃厚で深い味わいの果汁に特長があるので、シンプルな配合でソースに仕上げました。甘さはグラニュー糖のみを使用し切れのある甘さを『新姫果汁』に加えました。爽やかな酸味を損なわないように、加熱温度にもこだわりモス独自の工程で仕上げました。やさしい甘さのバニラシェイクと新姫ソースをよく混ぜて、味の変化を楽しみながら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 新姫 ～熊野市産香酸かんきつ～」  
※ソースに三重県熊野市産新姫を使用し、果汁1.0%です。  
(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 : 中京・北陸エリアおよび新宮店(和歌山県)のモスバーガー138店舗  
(一部特殊店舗除く全店)  
中京エリア／三重県 15店舗、愛知県 79店舗、岐阜県 18店舗、  
北陸エリア／石川県 9店舗、富山県 10店舗、福井県 6店舗

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＞

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格はすべて税込です。

## <生産地からのメッセージ>

### ●三重県産“新姫”生産者 檜平 誠さま インタビュー

三重県南部に位置する熊野市は海、山、川の豊かな自然と熊野古道でも知られる長い歴史を持つ地域です。その温暖な気候や自然から『みかん』『高菜』『熊野地鶏』などの特産品を有し、三百余年の伝統を誇る熊野大花火大会が有名です。“新姫”は、そんな熊野市で見つかった新種の香酸柑橘です。熊野市内の新姫生産者は現在 22 件で、10 月～11 月に収穫されます。害獣の被害に加え、農薬を控えることにより、病虫害の被害も増えているそうです。剪定を行い風通しや見通しをよくすること、ノーカウントの農薬を使用し駆除を行うなどの対策に苦労されています。収穫した新姫は、2、3 日以内に果汁を絞り、残った皮は鶏や豚、養殖の魚の餌などにも利用されています。新姫生産者の檜平さんは「地元熊野の荒れた土地をなんとかしたい、故郷を守りたい」との想いをお持ちです。害虫、害獣などの被害も多いそうですが、「良いものを作るためなら、苦労なんて気にならない。」との熱意を語ってくださいました。熊野市ふるさと振興公社の今西さんは「新姫は、新鹿町で偶然 1 本だけ見つかったものです。これに運命的なものを感じたこともあり、品種改良せず、原種のままを守っていきたい。」とお話しいただきました。自然交配されたものが、淘汰されることなく生き残った「新姫」、その小さな果実を全国区の知名度にすることを目指し、農家の方と熊野市ふるさと振興公社の方が協力されている姿が印象的でした

檜平さまに「まぜるシェイク 新姫（にいひめ）～熊野市産香酸かんきつ～」をご試食いただきました。「新姫のさわやかな香りをそのままに、特長を残したかたちでソースにさせていただいて、シェイクにととてもよく合っている」と、太鼓判をいただきました。「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。

