

全国のご当地食材を使用するリレー企画！
「まぜるシェイク アップルマンゴー<宮崎>」
「まぜるシェイク ぶどう<長野>」
 ～第4弾の今回がラスト！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、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。最後となる今回は、第4弾として、2021年9月22日（水）～11月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、宮崎県産の“アップルマンゴー”と、長野県産の“ぶどう”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生かした全国一律ではない魅力ある商品づくりを行っています。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ともに、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実施しています。

各エリアからご当地食材を一つずつ展開しており、第1弾では近畿エリアの和歌山県産“紀州南高梅”と中国・四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”、第3弾では北海道・東北エリアの北海道産“赤肉メロン”と関東エリアの神奈川県産“湘南ゴールド”を使用した「まぜるシェイク」を販売しました。販売期間より早く終売するものもあり、地元はもとより全国各地でご好評いただきました。

第4弾となる今回は、九州・沖縄エリアから宮崎県産“アップルマンゴー”を使用した「まぜるシェイク アップルマンゴー<宮崎>」と、甲信エリアから長野県産の“ぶどう”を使用した「まぜるシェイク ぶどう<長野>」を販売します。

●「まぜるシェイク アップルマンゴー<宮崎>」(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

※ソースに宮崎県産アップルマンゴーを使用し、果汁0.8%です。

宮崎県産の“アップルマンゴー”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。“アップルマンゴー”は、果肉がオレンジ色で、果汁を多く含み、とろりとした食感で、濃厚な甘みの中にほどよい酸味を含むのが特長です※1。今回使用する“アップルマンゴー”は、自然に完熟して落ちてきた果実をネットで受ける方法で収穫されており、追熟の必要がないため、香り高く濃厚で、奥深い味わいに仕上がります※2。また一つひとつ丁寧に手作業で皮を湯剥きして、なめらかな食感のピューレーに仕立てています。“アップルマンゴー”の濃厚な甘みと芳醇な香りを最大限に引き出したソースは、やさしいバニラシェイクによく合います。

※1 果実ナビより (<https://www.kudamononavi.com/zukan/mango.htm>)

※2 JA 宮崎経済連 HP より (<http://www.kei.mz-ja.or.jp/mhyakka/1498/>)



●「まぜるシェイク ぶどう<長野>」(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

※ソースに長野県産巨峰を使用し、5倍濃縮果汁0.4%です。

長野県産の“巨峰”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。長野県は昼夜の気温差が大きく降水量が少ないため、ぶどうの生産に適した場所が多く、中でも“巨峰”は日本の栽培面積の3割を占め、生産量が全国1位の産地です※3。今回は、『ながの農業協同組合』を含む生産者の方から“巨峰”をご提供いただいています。ソースには、一つひとつ丁寧に房を選び抜かれ、日光をたっぷり浴び、贈答用に栽培された“巨峰”を贅沢に使用しています。濃厚な味わいのソースは、皮ごと加熱して裏ごしし、水分を飛ばして濃縮させており、レモン果汁を入れることで“巨峰”の鮮やかさも生かしています。“巨峰”の濃厚な甘さと、さわやかな酸味が効いたソースに、甘さ控えめのバニラシェイクを合わせ、見た目にも色鮮やかなシェイクに仕上げました。

※3 おいしい信州ふーどより (<https://www.oishii-shinshu.net/library/food-all/food01/11017.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。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 アップルマンゴー<宮崎>」 Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

*ソースに宮崎県産アップルマンゴーを使用し、果汁0.8%です。

「まぜるシェイク ぶどう<長野>」 Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

*ソースに長野県産巨峰を使用し、5倍濃縮果汁0.4%です。

■販売期間：2021年9月22日(水)～11月上旬

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

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。

<生産者からのメッセージ>

●宮崎県産“アップルマンゴー” JA 西都 マンゴー部会 部会長 長友 敏 様 / さおり 様

宮崎県産マンゴーの発祥の地は、ここ宮崎県西都市です。今から30年以上前、JA 西都の方が沖縄を訪れた際に出会い、宮崎県に持ち込んだのが始まりといわれています。数軒の農家さんからスタートし、試行錯誤を繰り返して『ネット収穫法』などの方法が確立されました。元々は南国の果実なので温度と湿度の管理が難しく、ビニールハウスの中を藁敷きにして湿度の調節がしやすいようにしています。一番大変なのは台風の時期で、ビニールハウスに小さな穴が開いただけでも全滅してしまうことがあるため気を遣います。被害が出ないように夜中寝ずに見回りをし、1回の台風で1年寿命が縮むのではないかと感じるほどです。収穫後すぐに次の生産に向けて剪定などの準備を行い、年中休む暇がありませんが、手をかけるほどマンゴーが応えてくれるので、丁寧に育てています。

- ・シェイクを試食して 「いつも食べているマンゴーの香りと味わいがしっかりしておいしいです。」
- ・皆さまへのメッセージ「シェイクを通じて全国の方に宮崎県のマンゴーを知っていただき、生のマンゴーもぜひ召し上がっていただければと思います。」



●長野県産“巨峰” 関野農園 関野 郁也 様

長野県は日照時間が長く、雨も少なく、高品質なぶどうが生産される条件がそろっています。『ぶどうの王様』といわれる巨峰は、日本古来の石原早生とフランスのセンテニアルの交配種で、他の品種のぶどうに比べて味が濃く、酸味のバランスがとれた、甘みが強い大粒の黒ぶどうです※4。以前は、種ありのものが主流でしたが、関野農園ではお客様の嗜好もあって、種なしの巨峰を育てています。糖度18~20度ととても甘い生食用の巨峰を栽培しており、ポイントは一本の木から採れる房の数をなるべく減らすことです。一つひとつ丁寧に、おいしくなる巨峰の房を選び抜いて育てあげると、日光をたっぷり浴びて色づきもよくなり、糖度も高くなります。長雨になると病気が発生し、葉が痛むなどの影響があるので、気を遣うようにしています。

※4 果実ナビ (<https://www.kudamononavi.com/zukan/grape/kyohou>) 参考

- ・シェイクを試食して 「巨峰の味がしっかり効いていて旨みも十分にあります。非常にうまい！」
- ・皆さまへのメッセージ「モスのシェイクとして販売されてとても光栄です。皆さまにたくさん、おいしく召し上がっていただきたいです。」

