



×



日本の銘酒『獺祭』<sup>だっさい</sup>（甘酒）を使用したライスバーガーと蒟蒻ドリンクを商品化




## 海外3つの国・地域でコラボレーション商品を販売

～海外で高いブランド力をもつ『獺祭』とのコラボで日本の味をアピール～

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）は、旭酒造株式会社（代表取締役社長：桜井 一宏、本社：山口県岩国市）の協力を受けて、2021年9月13日（月）より台湾、シンガポール、香港の3つの国と地域のモスバーガー店舗にて日本の銘酒『獺祭』とのコラボレーション商品を展開しております。日本のブランド同士のコラボレーションを海外で展開することでシナジー効果を生み、世界でも需要が拡大している日本酒由来の商品としての話題獲得を目指します。同社とのコラボレーションは昨年12月に国内モスバーガー店舗で展開した「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」に続いて2度目となります。

### ■日本の銘酒『獺祭』（甘酒）でライスバーガーと蒟蒻ドリンクを商品化

『獺祭』（甘酒）との相性が良いライスバーガーと蒟蒻ドリンクでコラボ商品を開発しました。各国・地域の味覚の特徴に合わせてそれぞれの地域にあったメニューを提供します。

商品名	商品概要	商品写真	販売国・地域と期間
白焼きうなぎ ライスバーガー	獺祭ブランドをイメージし高級感のある白焼きうなぎを使用したライスバーガー。 蒲焼きソースに獺祭甘酒を加え、うなぎの香りをさらに高めました。 ◇蒲焼きソースに獺祭甘酒を使用		台湾（店舗限定 180店舗） 9月13日～
ビーフステーキ ライスバーガー	3種の味噌に獺祭甘酒をブレンドした深みのあるソースが特徴。販売時期に台湾ではBBQでステーキを食べる習慣があります。 ◇洋梨焼肉ソース、味噌ソースにそれぞれ獺祭甘酒を使用		台湾（全 293 店舗） 10月1日～（予定）
さくら餅風 ライスバーガー	さくら餅をイメージしたデザートバーガー。 ライスプレートにはもち米を使用、タロイモ、小豆で甘さを表現。 ◇練乳ソースに獺祭甘酒を使用		台湾（全 293 店舗） 9月13日～

<p>海鮮かき揚げ ライスバーガー</p>	<p>桜えびを使用したライスバーガー。 かき揚げに獺祭甘酒の風味を生かした 海鮮あんかけソースをかけ、アスパラ ガスを加えて見た目を整えました。 ◇海鮮あんかけソースに獺祭甘酒を使用</p>		<p>シンガポール（全 52 店舗） 9 月～10 月 香港（全 36 店舗） 11 月～12 月</p>
<p>蒟蒻ドリンク グレープフルー ツ味</p>	<p>台湾で長年に渡り販売している蒟蒻 ドリンクに獺祭甘酒ソースとグレープ フルーツを合わせた新商品。</p>		<p>台湾（全 293 店舗） 香港（全 36 店舗） ※販売期間は国・地 域によって異なりま す。</p>

### ■コロナ禍でも伸びる日本酒の海外輸出

全国 1,691 の蔵元が所属する「日本酒造組合中央会」が財務省貿易統計に基づいて発表した内容によると、2020 年の日本酒の輸出額は 241 億円に達しています。前年比 0.3%増で、11 年連続で増え続けています。金額でトップの輸出市場は香港で 61 億 7,800 万円、2019 年の 39 億 4,300 万円より 56.7%の大幅な伸びを記録しています。2 位は中国で 15.8%増の 57 億 9,200 万円、3 位は米国の 50 億 7,000 万円、25%減少しています。4 位は台湾で 5.3%増の 14 億 3,000 万円、5 位はシンガポールで 30%増の 11 億 1,300 万円となっており、アジアでの日本酒の人気が高まっています。とくに「獺祭 最高を超える山田錦 2019 年優勝米」（「Dassai Beyond the Beyond」）が 2020 年 11 月の香港サザビーズオークションにて 1 本最高 84 万 3,750 円で落札されるなど、日本の銘酒『獺祭』はアジアの日本酒ブームを牽引しています。

### ■「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」は好調な販売を記録

昨年 12 月に初めてのコラボレーション企画として、ノンアルコールの『獺祭』（甘酒）を使用し麴の甘みなどを楽しんでいただけるソースと、「モスシェイク バニラ」を合わせたモスオリジナルのシェイク「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」を国内のモスバーガー店舗にて数量限定で販売しました。ハンバーガーからは縁遠いイメージの“日本酒”とモスのシェイクを組み合わせ、おもしろさと驚きを感じられる他に類を見ない商品が好評を博し、発売から 10 日間で約 20 万食を販売する人気となりました。

<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