



発売から10日間で約20万食を販売した人気商品が期間限定で復活！
「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」
 ～12月28日（火）から全国のモスバーガーにて数量限定で販売～

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12月28日（火）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、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）が製造する麴仕立ての『獺祭甘酒』とモスバーガーのバニラシェイクがコラボレーションした「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」※1を数量限定で復活販売します。

※1 お酒ではありません。米麴甘酒（ノンアルコール）を使用しております。



【ツールイメージ】

■「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」好調な販売を記録

「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」は昨年12月に、旭酒造株式会社との初めてのコラボレーション企画として誕生し、発売から10日間で約20万食を販売した人気商品です。お客さまから復活のご要望を多くいただいたことから、今年も数量限定で販売することとなりました。

今回使用する『獺祭甘酒』は、酒米の王様 山田錦※2の等外米※3を50%まで精米し、甘さがすっきりとした甘酒です。「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」はノンアルコールの『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です。幅広い世代の方や、ドライブスルーを利用するドライバーの方々にもお楽しみいただきたいという思いのもと、アルコール分0.00%のノンアルコールの実現にこだわりました。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に仕上げています。日本生まれのハンバーガーチェーンで、日本の食文化や食材を大切にしてきたモスバーガーならではの商品をお楽しみください。

※2 酒造好適米。千粒重が大きいこと、心白発現率が高いこと（しんぱく=品種特性のひとつで、米粒の中心部が白濁する現象）、たんぱく質や脂質の含有割合が低いことが特長です。

JAみのり HP より (https://ja-minori.jp/?page_id=796)

※3 等外米とは、粒揃いが悪いなどの理由で、等級のつかない米です。経験豊かな農家が栽培しても5～10%の確率で発生し、農家の経営を圧迫する要因となっています。しかし、きれいな甘みなど、山田錦本来の美点は持っています。旭酒造株式会社 HP より (<http://www.asahishuzo.ne.jp/product/amazake/standard.html>)

また、旭酒造株式会社とのコラボレーションは国内に留まらず、今年9月に台湾、シンガポール、香港の3つの国と地域でも『獺祭甘酒』を使用した海外オリジナル商品を初めて発売しました。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注目を集めました。今後も商品やキャンペーンなどの企画を検討してまいります。

●「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」

「モスシェイク バニラ」と『獺祭甘酒』をベースに作ったオリジナルソースを合わせた、風味豊かで贅沢な商品です。酒米に山田錦を使用している『獺祭』の香り高さや、米麴の繊細な甘みを感じられるシェイクです。隠し味には、フレンチフライポテトにも使用しているパタゴニア塩を入れて味を締めています。シェイクを飲みすすめるにつれて、獺祭ソースの味わいがより深まり、最後まで『獺祭甘酒』の芳醇な香りをお楽しみいただけるよう仕上げました。また、ノンアルコールのため、お酒が苦手な方やお子さまもお召し上がりいただけます※4。これから迎える新年をお祝いするシーンなどにもオススメのシェイクです。



※4 アルコールは使用しておりませんが、アルコールが入っているような味わいに仕上げておりますので、お召し上がりいただくかの最終判断はお客さまご自身で行ってください。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」（Sサイズ 380円、Mサイズ 450円）
*単品販売のみで、各セットメニューには対応していません。
- 販売期間：2021年12月28日（火）～ *数量限定（なくなり次第終了）
- 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。