

2022年4月25日
Ref. 22-0425-002

九州の生産者を応援！甘酸っぱさとほろ苦さが楽しめる甘夏ドリンク3種が登場！ 「まぜるシェイク 甘夏」新発売

～昨年ご好評いただいた「まるごと！レモンのジンジャーエール with 甘夏ソース」も復活～

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、2022年5月18日（水）～2022年7月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「まぜるシェイク 甘夏」を期間限定で新発売します。また同時に、昨年ご好評いただいた「まるごと！レモンのジンジャーエール with 甘夏ソース <九州産甘夏果汁 0.5%使用>」「甘夏 ジンジャーエール <九州産甘夏果汁 0.5%使用>」も復活販売します。



【ツールデザイン 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。今回は、九州産の甘夏を使用したドリンク3種類を販売します。当社では昨年にも甘夏を使用したドリンク「まるごと！レモンのジンジャーエール with 甘夏ソース」「甘夏 ジンジャーエール」を期間限定で発売しており、大変ご好評をいただきました。今回は、この2商品を復活販売するほか、新商品「まぜるシェイク 甘夏」を発売します。昨年は熊本県産でしたが、今回はエリアを拡大して九州の甘夏を使用します。九州産の甘夏を使用したドリンクを全国で発売することで、九州の生産者を応援します。

甘夏は、夏みかんの枝変わりとして誕生したみかんの品種で、香りが良く、甘酸っぱさとほろ苦さが特長です※1。今回のソースは、甘夏の風味を凝縮させるために、甘夏を丸ごとすりおろした果汁と“さのう”を加えています。さらに、瀬戸内産のはっさくの“さのう”を多めに加えて食感を出し、瀬戸内産のレモン果汁と、レモンミンチを加えて、暑い時期にぴったりなすっきりとした味わいに仕上げました。 ※1 果実ナビより (<https://www.kudamononavi.com/zukan/citrus/amanatsu>)

●「まぜるシェイク 甘夏」(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

※新商品/期間限定 ※ソースに九州産甘夏を使用し、果汁1.2%です。

甘夏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。甘みと酸味のバランスがとれた、さわやかな甘酸っぱさがお楽しみいただけるドリンクです。甘夏ソースとバニラシェイクを混ぜ合わせながらお楽しみください。



●「まるごと！レモンのジンジャーエール with 甘夏ソース <九州産甘夏果汁0.5%使用>」

生のレモンを“丸ごと1個”使用した「まるごと！レモンのジンジャーエール」シリーズは昨年も期間限定で販売し、大変ご好評をいただきました。今回は第4弾となります。九州産の甘夏を使ったソースを、ジンジャーエールで割り、くし切りの生のレモン※2をまるごと1個分入れた炭酸ドリンクです。今回はソースに使用する“さのう”を昨年度より増やしたことで、食感が増し、甘夏とレモンの香りが際立った、より深い味わいに仕上げています。生のレモンをつぶしながら、お好みの酸味に調整してお楽しみください。

※2 生のレモンは、瀬戸内産ではありません。



●「甘夏 ジンジャーエール <九州産甘夏果汁0.5%使用>」

九州産の甘夏を使ったソースを、ジンジャーエールで割った炭酸ドリンクです。甘夏の味わいをより強く感じていただけます。お得なセットメニューのドリンクとしても選択可能です。

<商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク 甘夏」（Sサイズ 310円、Mサイズ 380円）*新商品
※ソースに九州産甘夏を使用し、果汁1.2%です。

「まるごと！レモンのジンジャーエール with 甘夏ソース<九州産甘夏果汁0.5%使用>」
(510円) * Lサイズのカップで提供します。

「甘夏 ジンジャーエール <九州産甘夏果汁0.5%使用>」
(Sサイズ 230円、Mサイズ 290円、Lサイズ 360円)

■販売期間：2022年5月18日（水）～2022年7月中旬

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切に商品に「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切に商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を实践し、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

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。