

新型コロナウイルス感染症の影響が続く県内のいちご農家を地産地消でサポート！

「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」

～7月13日（水）から数量限定・埼玉県限定で販売～

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、2022年7月13日（水）から埼玉県内のモスバーガー62店舗（一部店舗除く全店）にて、埼玉県産のいちごを使用した「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」を数量限定・埼玉県限定で復活販売します。

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。2020年からは“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、地元の方々からもご好評いただいております。



【ポスターイメージ】



【所沢北田農園いちご栽培イメージ】

「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」は、2020年より2年続けて埼玉県限定・数量限定で販売し、累計約180,000杯を売上げるなど大変ご好評いただいた商品です。本企画は、2020年に「いちごを使った商品企画ができないだろうか」という提案から始まりました。きっかけは、埼玉県所沢市で代々続いている歴史ある農園であり、近年ではいちごの栽培に力を入れている『所沢北田農園』において、新型コロナウイルス感染症の影響によりいちご狩りに訪れるお客さまが減少し、収穫間近のいちごを廃棄しなければならない状況にあったことです。現在では状況も落ち着きつつありますが、未だ影響の続く地元産業を応援するため、今回も県内でも有数の観光いちご園として知られる『所沢北田農園』のいちごを使用しています。

※ 所沢北田農園ホームページ： <http://ichigo-marche.com/about/index.html>

●「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」(Sサイズ 320円、Mサイズ 400円)

※シロップに埼玉県産いちごを使用し、果肉5.6%です。

『所沢北田農園』で採れたいちごを使用した果肉入りシロップと、モスのバニラシェイクを合わせました。本年5月中旬～6月初旬に収穫したいちごを使い、いちごの爽やかな香りと甘みと酸味のバランスが取れた味わいのシロップに仕上げています。更にシロップには、スーパーフードといわれているチアシードを入れることでいちごの種にみたく、ぷちぷちとした食感をお楽しみいただけます。甘酸っぱいいちごシロップとやさしい甘さのバニラシェイクをよく混ぜてお召し上がりください。各セット価格に110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。



<商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」(Sサイズ 320円、Mサイズ 400円)

※ソースに埼玉県産いちごを使用し、果肉5.6%です。

■販売期間：2022年7月13日(水)～ *数量限定(なくなり次第終了)

■販売店舗：埼玉県内のモスバーガー62店舗

(ドン・キホーテ浦和原山店、ビバホーム三郷店、モラージュ菖蒲店を除く全店)

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。