

トマトを使った全ての商品に、伊達市・むかわ町・洞爺湖町産のトマトを使用

「道産トマトを食べよう！」開催

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、2022年7月30日（土）～8月21日（日）の23日間、北海道のモスバーガー47店舗（一部店舗を除く全店舗）で、生のトマトを使った全ての商品に、北海道産のトマトを使用する「道産トマトを食べよう！」を開催します。

本企画は、日頃よりモスバーガー店舗をご愛顧いただいている地域の方々やお客さまに感謝の気持ちを込めて、地元のおいしい野菜を味わっていただくと共に、地域の生産者を応援するために実施するイベントです。2016年に初開催し、今年で7年目となります。

今回の「道産トマトを食べよう！」では、道内のモスの協力農家※である『JA伊達市トマト部会』、『鶴川蔬菜園芸振興会 トマト部会』及び『JAとうや湖トマト・メロン部会』で採れたトマトを使用します。伊達市と洞爺湖町からはふっくらとした丸い形で、糖度と酸度のバランスが良い『桃太郎』という品種を使用します。むかわ町からは色味や食味、肉質の良さが特徴の『りんか409』と、ふっくらと丸みのある形で糖度と酸度のバランスが良い『麗月』という2種類の品種を使用します。どの品種も爽やかな香りとみずみずしさを感じられ、モスバーガーの商品と相性抜群なおいしいトマトです。

※当社が独自に関係構築した全国約2,400軒（2022年度）の野菜生産農家のことで、その協力農家ができるだけ農業や化学肥料に頼らずに栽培したものが『モスの生野菜』です（北海道15産地145軒）。

※天候や調達の都合により一般の野菜を使用する場合もあります。

また、これらのトマトは「北海道安心ラベル認証」を取得しています。北海道では、1991年から化学肥料の使用を最小限にとどめ、持続可能な「環境保全型農業」として「クリーン農業」に取り組んでおり、2000年からはその認定制度として「YES!cleanマーク（北のクリーン農産物表示制度）」も行っております。安全でおいしい農産物であることの証明です。



【ポスターイメージ】



北海道安心ラベル

<『道産トマトを食べよう!』概要>

- 販売期間 : 2022年7月30日（土）～8月21日（日）の23日間
- 販売店舗 : 北海道のモスバーガー 47店（一部店舗除く全店）
- 内容 : 生のトマトを使用したメニューに、伊達市、むかわ町、洞爺湖町産のトマトを使用

<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
〒141-6004 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<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