

熊本の生産者を応援！柑橘の香りが広がる冬のドリンク 「デコポン® ジンジャーエール」

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）では、2022年11月16日（水）～2023年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「デコポン® ジンジャーエール＜熊本県産デコポン果汁1.0%使用（生果汁換算比）＞」を期間限定で新発売します。

今回新発売する「デコポン® ジンジャーエール」は、シロップに熊本県産の「デコポン®」を皮ごと贅沢に使用した炭酸ドリンクです。デコポン®※1とは、「清見」と「ポンカン」の交配種として生まれた柑橘で品種名は「不知火」です。甘味が強くジューシーな味わいと、かわいい形が魅力です※2。

※1 デコポン®は、JA熊本果実連の登録商標です。

※2 JA熊本果実連ホームページより（<https://3kj.jp/product/248/>）

当社ではこれまでも、熊本県と連携してさまざまな取り組みを行ってきました。2013年には産地との協力体制強化のため、農業生産法人「モスファーム熊本」を設立し、モスバーガー店舗で使用する生鮮野菜の安定調達を実現しました。2016年の熊本地震の際には、復興支援の一環として、アジア地域のモスバーガー店舗で熊本県産の食材を使ったバーガーを販売するなど、地域と連携した商品開発も積極的に行っています。また、2020年の新型コロナウイルス感染症の流行以降は、出荷数の落ち込む地域の生産者を応援したいという思いのもと、地域食材を使用したドリンクの開発に取り組んでおります。今回はデコポン®を使用したドリンクを全国で発売することで、熊本県の実産者を応援します。

●「デコポン® ジンジャーエール＜熊本県産デコポン果汁1.0%使用（生果汁換算比）＞」

熊本県産のデコポン®の果汁を使用したシロップとジンジャーエールを合わせた炭酸ドリンクです。シロップには丸ごとすりおろしたデコポン®を使用し、さのうと果皮も加えました。甘みの中に程よい酸味が感じられ、生の果実のようなジューシーさをお楽しみいただけます。バーガー類との相性も良く、各セット価格に50円追加していただくと、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（Mサイズのみ）。



<新商品概要>

■商品名・価格：「デコポン® ジンジャーエール
＜熊本県産デコポン果汁1.0%使用（生果汁換算比）＞」 *期間限定
（Sサイズ 270円、Mサイズ 340円、Lサイズ 410円）

■販売期間：2022年11月16日（水）～2023年3月下旬

■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」を実践し、「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、お客様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 E-mail. pr@mos.co.jp
<https://www.mos.co.jp/>

モスグループの環境・社会活動「モスの森」 <https://www.mos.jp/mori>

モス公式通販サイト 「Life with MOS」 <https://ec.mos.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。