

デコポン®の旬に合わせ「くまモン」と一緒に熊本県の生産者を応援  
「まぜるシェイク デコポン®」新発売

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、2023年2月8日（水）～3月23日（木）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 デコポン®<ソースに熊本県産デコポン3倍濃縮果汁を使用し、果汁2.2%（生果汁換算比）です。>」を期間限定で新発売します。



まぜるシェイク デコポン®

<ソースに熊本県産デコポン3倍濃縮果汁を使用し、果汁2.2%（生果汁換算比）です。> まぜる

⑤ ¥320 ④ ¥400

※デコポン®は、JA熊本果実連の登録商標です。©2019熊本県くまモン。※写真はイメージです。

【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魅力ある商品づくりを行っております。当社では、熊本県の生産者を応援したいという想いから、昨年11月より、熊本県産「デコポン®※1」を丸ごとシロップに使用した「デコポン® ジンジャーエール」を発売しており、大変ご好評いただいております。今回はデコポン®の旬の時期に合わせて、新たに「まぜるシェイク デコポン®」を発売します。さらに、デコポン®を使用した商品の第二弾を記念して、熊本県のご当地キャラクター「くまモン」が透明カップにシールで登場します。デコポン®を使用した商品を全国で販売することで、「くまモン」と一緒に熊本県の生産者を応援します。

デコポン®は、「清見」と「ポンカン」の交配種として生まれた「不知火<sup>しらぬい</sup>」という品種の柑橘で、甘味が強くジューシーな味わいとかわいい形が特徴です。デコポン®を日本で初めて出荷したのが熊本県で、平成3年の初出荷以来、全国で愛され続けています※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/>）

●「まぜるシェイク デコポン®<ソースに熊本県産デコポン3倍濃縮果汁を使用し、果汁2.2%（生果汁換算比）です。>」

「モスシェイク バニラ」に、デコポン®の果汁を使用したシロップを合わせました。シロップに丸ごとすりおろしたデコポン®を使用することで、柑橘の風味を際立たせています。また、果実だけでなくさのうと果皮も加えているので、生の果実のようなつづつ食感やジューシーさを感じいただけます。「モスシェイク バニラ」の優しい甘さと、柑橘の程よい酸味も感じられるさわやかなシロップの相性は抜群です。この時期だけの特別なシェイクを是非ご堪能ください。



### <商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク デコポン®<ソースに熊本県産デコポン3倍濃縮果汁を使用し、果汁2.2%（生果汁換算比）です。>」  
(Sサイズ320円 Mサイズ400円)
- 販売期間：2023年2月8日（水）～2023年3月23日（木）\*期間限定
- 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した商品を「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した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。

### <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

### <お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

### <ご参考>

モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>  
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/>

※本資料中の価格はすべて税込です。