



2023年8月18日
Ref. 23-0818-042

飛騨高山特産の希少なかぼちゃを使ったシェイクで産地を応援

「まぜるシェイク ^{すくな}宿儺かぼちゃ」

～中京・北陸地方の地域限定・数量限定で新発売～

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8月23日（水）から、中京・北陸地方（愛知県・岐阜県・三重県・石川県・富山県・福井県）のモスバーガー137店舗にて、岐阜県飛騨高山で生産される希少なかぼちゃ「宿儺（すくな）かぼちゃ」を使用した「まぜるシェイク ^{すくな}宿儺かぼちゃ」を地域限定・数量限定で新発売します。

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魅力ある商品づくりを行っています。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ています。中京・北陸地方では、2020年に石川県産五郎島金時を、2022年に岐阜県産の恵那栗を使用した「まぜるシェイク」を販売してきました。今回、岐阜県飛騨高山の名産品である「宿儺かぼちゃ」を使用した商品を新たに開発しました。

「宿儺かぼちゃ」は、ヘチマのような独特の形状と灰緑色の縦縞のある表皮が特徴的な高級ブランドかぼちゃとして知られています。岐阜県高山市の丹生川地区の農家を中心に栽培されており、丹生川周辺に農業技術を広めたと語り継がれる神様・両面宿儺の伝説にちなんで名づけられた特産品です。ホクホクとした食感と上品な甘みが特徴的な宿儺かぼちゃを使用した「まぜるシェイク 宿儺かぼちゃ」は、地元の秋の味覚として是非とも地元のみなさまにお楽しみいただきたい商品です。



【ツールイメージ】

●「まぜるシェイク ^{すくな}宿儺かぼちゃ」 ※ソースに岐阜県産 宿儺かぼちゃを使用しています。

岐阜県産「宿儺かぼちゃ」を使用したソースに、「モスシェイク バニラ」を合わせた商品です。「宿儺かぼちゃ」の上品な甘さがバニラシェイクの美味しさを引き立てます。この地域だけの特別な秋の味覚を、シェイクを混ぜ合わせながらお楽しみください。各セット価格に130円プラスすると、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 宿^{すくな}儼かぼちゃ」

※ソースに岐阜県産 宿儼かぼちゃを使用しています。

(S サイズ 340 円、M サイズ 420 円)

■販売期間：2023 年 8 月 23 日 (水) ～ ※数量限定 (無くなり次第終了)

■販売店舗：中京・北陸地方のモスバーガー 137 店舗

(愛知県・岐阜県・三重県・石川県・富山県・福井県)

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・SDGs 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。