



2023年8月31日
Ref. 23-0831-049

広島県産トマトを使用した限定商品を県内の店舗で販売 『広島県高野町産トマトフェスタ』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、2023年9月1日（金）～9月10日（日）の10日間、広島県のモスバーガー30店舗（MOSDO!を除く全店）で、トマトを使った全ての商品に、広島県のモスの契約農家である「高野町野菜組合とまと部会」で生産した高野町産のトマトを使用した『広島県高野町産トマトフェスタ』を開催します。

トマトフェスタは全国のさまざまな県で企画しており、広島県では2018年以降6回目の開催になります。このイベントは、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こめて、地元のおいしい野菜をこの機会を通じて味わっていただきたく実施するもので、毎年好評を博しています。

期間中は広島県庄原市高野町の『高野町野菜組合とまと部会』で生産した、“高野王様トマト”を中心とした高野町産トマトを使用した、地域・期間限定商品「デラックスモスバーガー ダブルトマト」と「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」を販売します。この期間だけの ジューシーでボリュームたっぷりのハンバーガーを、ぜひお召し上がりください。

※「高野町野菜組合とまと部会」のトマトがなくなり次第、県外のモスの契約農家のトマトを使用します。



【ツールイメージ】

“高野王様トマト”は、広島県の最北端に位置する高野町で収穫されるトマトです。通常、夏秋収穫のトマトは熟れる前の青色の状態でも収穫しますが、“高野王様トマト”は品質の特性を活かして赤熟収穫を行うため、夏の太陽をたくさん浴びた旨みと栄養が詰まっています。また、標高が高い（500～700m）農場で生産されているので、昼夜の寒暖差がトマトの濃厚な味わいを引き出しています。ハンバーグやミートソースにもよく合うトマトです。

●『デラックスモスバーガー ダブルトマト』（740円）

国産肉（牛・豚の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたボリュームのあるハンバーグにマヨネーズタイプとたっぷりのオニオン、自慢のミートソースをのせ、輪切りのトマト2枚でサンドしました。定番の「モスバーガー」に比べ、ミートソースを約30%増量し、通常パティの約1.7倍（重量ベース）のハンバーグに、輪切りのトマトは2倍、名前の通り“デラックス”なモスバーガーです。



●『デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト』（780円）

『デラックスモスバーガー ダブルトマト』にスライスチーズを加えました。ふっくらとしたハンバーグと自慢のミートソースにチーズが絶妙に絡み合い、濃厚かつまろやかな味わいが楽しめます。



<「広島県高野町産トマトフェスタ」概要>

- 販売期間 : 2023年9月1日(金)～9月10日(日)の10日間
- 販売店舗 : 広島県のモスバーガー 30店舗 (MOSDO!を除く全店)
- 内容 : ①生のトマトを使用したメニューに「高野町野菜組合とまと部会」の“高野王様トマト”を中心とした高野町産トマトを使用
②「デラックスモスバーガー ダブルトマト」(740円)
「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」(780円)を限定販売
*①②ともに、「高野町野菜組合とまと部会」のトマトがなくなり次第、県外のモスの契約農家のトマトを使用します。

<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。