

県産のいちごを使用した人気商品を今年も販売！
「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」
～7月17日（水）から数量限定・埼玉県限定で販売～

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、2024年7月17日（水）から埼玉県内のモスバーガー68店舗（一部店舗除く全店）にて、埼玉県産のいちごを使用した「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」を数量限定・埼玉県限定で復活販売します。

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、地域に根差した商品開発や地域密着活動に取り組んでいます。なかでも地域の特産品を使った「まぜるシェイク」は、地域活性化および地産地消を応援する取り組みとして、生産者の方や地元の方々から大変ご好評をいただいています。

「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」は、2020年より数量・埼玉県限定で販売しております。いちごソースには、埼玉県所沢市で代々続いている歴史ある農園で、県内有数の観光農園である『所沢北田農園』のいちごを使用しており、累計約25万杯以上を売上げるなど大変ご好評いただいている商品です。

※ 所沢北田農園ホームページ： <http://ichigo-marche.com/about/index.html>

近年、埼玉県ではオリジナルいちご品種「あまりん」「かおりん」「べにたま」が誕生。日本野菜ソムリエ協会主催の全国選手権において、「あまりん」ほか3連覇を達成し、「最もおいしいいちごを生産している県」として、2年連続・全国唯一となる「プレミアムいちご県」に認定されています。

※ 詳しくは、埼玉県農産物ポータルサイト「SAITAMA わっしょい！」参照

<https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/know/recommend/item/yasai08.html>



【ツールイメージ】

● 「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」(Mサイズ 420円)

『所沢北田農園』で採れたいちごを使用した果肉入りソースと、モスのバニラシェイクを合わせました。ソースは今年の5月中旬～6月初旬に収穫した「あまりん」などのいちごを使い、いちごの爽やかな香り、甘みと酸味のバランスが取れた味わいに仕上げています。さらに、いちごの種に見立てて、スーパーフードといわれているチアシードを入れており、ぷちぷちとした食感をお楽しみいただけます。甘酸っぱいいちごソースとやさしい甘さのバニラシェイクをよく混ぜてお召し上がりください。

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。

※ 「かおりん」「べにたま」は使用していません。

<商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」(Mサイズ 420円)
※ソースに埼玉県産いちごを使用し、果肉5.6%です。
- 販売期間：2024年7月17日(水)～ *数量限定(なくなり次第終了)
- 販売店舗：埼玉県内のモスバーガー68店舗
(ドン・キホーテ浦和原山店、ビバホーム三郷店、モラージュ菖蒲店を除く全店)

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 (受付時間:8:45~17:45) / 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 (受付時間:10:00~17:00)

<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。