

10日間で約20万食を販売した人気商品が復活！

「まぜるシェイク 新生獺祭<ノンアルコール>」

～山本寛斎事務所デザインの赤いスリーブでご提供～

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、2024年7月17日（水）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、旭酒造株式会社（代表取締役社長：桜井 一宏、本社：山口県岩国市）が製造する純米大吟醸『新生獺祭』の米麴甘酒『新生甘酒』を使用した「まぜるシェイク 新生獺祭<ノンアルコール>」※1を数量限定で新発売します。

※1 お酒ではありません。米麴甘酒（ノンアルコール）を使用しております。



【まぜるシェイク 新生獺祭<ノンアルコール>】

当社と旭酒造株式会社は、2020年に初めてコラボレーションし、「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」を数量限定で販売しました。ハンバーガーからは縁遠いイメージの“日本酒”とシェイクの組み合わせが好評を博し、発売から10日間で約20万食を販売する人気商品となりました。このご好評をうけ、2021年には「まぜるシェイク 獺祭-DASSAI-」を復活販売したほか、『獺祭』（甘酒）を使用したライスバーガーなどを海外のモスバーガーで販売しました。

3年ぶりのコラボとなる今回は、純米大吟醸『新生獺祭』の米麴甘酒『新生甘酒』を使用したシェイクを販売します。『新生甘酒』は、酒米の王様 山田錦※2の等外米※3を50%まで精米した、すっきりとした甘さの甘酒です。幅広い世代の方や、ドライブスルーを利用するドライバーの方々にもお楽しみいただきたいという思いのもと、アルコール分0.00%のノンアルコールにもこだわりました。

※2 酒造好適米。千粒重が大きいこと、心白発現率が高いこと（しんぱく=品種特性のひとつで、米粒の中心部が白濁する現象）、たんぱく質や脂質の含有割合が低いことが特長です。

JAみのりHPより（https://ja-minori.jp/?page_id=796）

※3 等外米とは、粒揃いが悪いなどの理由で、等級のつかない米です。経験豊かな農家が栽培しても5～10%の確率で発生し、農家の経営を圧迫する要因となっています。しかし、きれいな甘みなど、山田錦本来の美点は持っています。旭酒造株式会社 HPより（<http://www.asahishuzo.ne.jp/product/amazake/standard.html>）

商品提供時には、『新生獺祭』の外箱デザインを踏襲したスリーブをつけてお渡します。このデザインは、2022年の『新生獺祭』パッケージリニューアル時に採用されたもので、山本寛斎事務所が手がけました。365日で日照時間が一番長い「夏至」に昇る旭から色を抽出した“赤”が基調となっており、『獺祭』のコラボシェイクとしては初めて夏に販売する今回の商品にもぴったりです。

●「まぜるシェイク 新生獺祭<ノンアルコール>」

『新生甘酒』をベースに作ったオリジナルソースと「モスシェイク バニラ」を合わせた、風味豊かで贅沢な商品です。酒米に山田錦を使用している『新生獺祭』の香り高さや、米麴の繊細な甘みが感じられるシェイクです。ソースの隠し味には、「パタゴニアソルト」という天日湖塩を入れて味を引き締めています。ソースを上からかけることで、『獺祭甘酒』の芳醇な香りをお楽しみいただけるよう仕上げました。また、ノンアルコールのため、ドライバーの方々やお酒が苦手な方、お子さまにもお召し上がりいただけます※4。

※4 アルコールは使用しておりませんが、アルコールが入っているような味わいに仕上げておりますので、お召し上がりいただくかの最終判断はお客様ご自身で行ってください。

<商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク 新生獺祭<ノンアルコール>」（Sサイズ 420円、Mサイズ 500円）
*単品販売のみで、各セットメニューには対応していません。
- 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：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・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。