



2024年8月8日
ref. 24-0808-035
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4階

規格外の“もったいない”野菜も使用したエシカルな新業態 モスが手掛けるドリンクスタンド「Stand by Mos」

～8月9日（金） 東武東上線「池袋駅」改札内にオープン～

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8月9日(金)、主に規格外品などで廃棄されてしまう野菜を使用したドリンクを販売する新業態のドリンクスタンド「Stand by Mos」(スタンドバイモス)を、東武東上線「池袋駅」の改札内にオープンします。



【キービジュアル】



【店舗外観】

当社では外食産業を取り巻く環境の変化に合わせて、都心一等地に出店できる小型店舗やキッチンカーなど新業態への挑戦を進めてきました。ドリンクスタンドはハンバーガー業態と異なり、小規模な厨房で客席を設けなくとも、駅構内や商業施設などの超狭小物件への出店が可能な業態です。コロナ禍による外出制限が解除され、人流が戻りつつあるなかで、全国でも屈指のターミナル駅である池袋駅の利用者数は、2019年度比で85%程度まで回復しています※1。1日あたりの乗降客数40万人を誇る、東武東上線池袋駅の駅構内に新業態店舗を開業することで、超狭小物件への更なる出店に向けた検証を進めていきます。

※1 東武鉄道の公表資料より算出 https://www.tobu.co.jp/corporation/rail/station_info/

また、当社では創業当初から生野菜にこだわった商品を提供してきました。モスバーガー店舗で使用する生野菜は全て、当社が独自に関係を構築した全国117産地、2,379軒(2023年度末)の契約農家で、農薬や化学肥料の使用を継続的に削減する姿勢を持つ農家さんによって栽培された「モスの生野菜」です。また、生野菜の安定調達と、産地との協力体制強化を目指し、2006年からは農地所有適格法人「モスファーム」を地域の生産者と共同で設立・運営しています。

「Stand by Mos」では、これまでに当社が築いてきた野菜の調達ルートや産地との協力体制を活かしながら、モスバーガー店舗と同じ『モスの生野菜』も使用したジュースやスムージーを販売します。また、味や風味は問題がないものの、サイズが大きすぎる・小さすぎる、表面にキズがあるなどの理由で本来は廃棄されるはずの規格外品や野菜の端材を使用することで、食品ロス削減や産地・生産者の支援を目指すエシカルな店舗運営に取り組むと同時に、成人1日あたりの野菜摂取量の目標達成に貢献し、お客さまの健康に寄与していきます。

■「Stand by Mos」ブランド紹介

Stand by Mos

●コンセプト:「いつでも自然を、あなたのそばに」

“モスの生野菜を使ったドリンク”で都市生活の中であっても、自然・季節を感じてもらいたい。

●ネーミング: Stand by Mos(スタンドバイモス)

モスバーガーの“自然との関わりを尊重し生活に活かす”という価値観や理念を共有、一緒に成長していくことを意味しています。また、ドリンクスタンドを目的地までの休憩(癒し)スポットと考え、“次の移動の Standby(スタンバイ)”との意味ももっています。

■「Stand by Mos」こだわりのメニュー紹介

看板商品である「しっかりトマトなモストマトジュース」は、『モスの生野菜』の規格外トマトとパタゴニアソルトで作った加熱処理なしのトマトジュースで、トマトに自信のある当社ならではのドリンクに仕上げました。その他にも、本来なら廃棄されたり加工食品用に使用される親生姜^{※2}を使用した「ほっこりスパイシーなモスジンジャーラテ」や、“皮まで食べられるレモン”として知られる『せとだエコレモン^{※3}』も使用した「さっぱりリフレッシュ! モスレモネード」など、モスバーガーで使用するおいしい生野菜や果物を新しい形でご提供することで、当社ならではの『モスの生野菜』の魅力をお伝えします。また、モスバーガー店舗で販売しているシェイクなどのドリンクを一部取り扱うほか、季節に合わせた期間限定メニューの販売も予定しています。

※2 しょうがを栽培する際の種として使用された生姜のことを指します。通常の生姜より繊維が多く、辛みが強いのが特徴です。

※3 広島県尾道市瀬戸田町で栽培されるブランドレモン。厳格な基準を設けた減農薬栽培により、化学農薬・肥料を通常の5割に抑えて栽培されています。

<商品一覧>



しっかりトマトな
モストマトジュース



ちょっぴりフルーティーな
モストマトスムージー

●「しっかりトマトなモストマトジュース」(420円/180ml CUP)

モスのトマトとパタゴニアソルトで作った、トマトを楽しむトマトジュースです。モスバーガー店舗には出荷できない規格外(サイズが大きすぎる・小さすぎる、割れやキズがあるなど)のトマトを中心に使用しています。成人が1日に必要な野菜摂取量目標 350g^{※4}のおよそ1/2を摂取することができます。

※4 厚生労働省が進める「21世紀における国民健康づくり運動(健康日本 21)」では、健康を維持するために必要な野菜の摂取目標量を成人1日当たり350g以上に設定しています。

●「ちょっぴりフルーティーなモストマトスムージー」(500円/180ml CUP)

モスのトマトと青森県産りんご果汁を合わせた、フルーティーで飲みやすいスムージーです。モストマトジュース同様に、規格外のトマトを中心に使用しており、成人が1日に必要な野菜摂取量目標 350g^{※4}のおよそ1/3を摂取することができます。



しっかりベジーな
 モスグリーン
 スムージー
 きゅんと甘ずっぱい
 モスベリーベリーベリー
 スムージー
 さっぱりリフレッシュ！
 モスレモネード
 ほっこりスパイシーな
 モスジンジャーラテ
 こっくりスイートな
 モスバナナミルク
 スムージー

●「しっかりベジーなモスグリーンスムージー」(500 円/180ml CUP)

えぐみの少ないサラダほうれん草を使用したグリーンスムージー。生鮮の野菜は全て『モスの生野菜』を使用しており、パイナップルを加えて飲みやすく仕立てました。成人が1日に必要な野菜摂取目標 350g※4のおよそ 1/3 を摂取することができ、野菜を手軽に摂りたい方におすすめの“飲むサラダ”です。

●「きゅんと甘ずっぱいモスベリーベリーベリースムージー」(500 円/180ml CUP)

ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリーを使ったスムージー。甘みと酸味のバランスが良いブランドいちごの福岡県産『あまおう®』と栃木県産『スカイベリー』のそれぞれのソースを使用し、飲みやすい甘ずっぱさに仕上げました。

※ストロベリー果肉 13.4%、ブルーベリー果肉 2.8%、ラズベリー果肉 2.3%、あまおう果肉 5.9%、スカイベリー果肉 1.2%使用。

●「さっぱりリフレッシュ！モスレモネード」(420 円/210ml CUP)

皮まで食べられる『せとだエコレモン®※3』をシロップに使用した鮮烈な香りのレモネードです。レモンスライスには、本来は形状不良で廃棄されてしまうレモンを使用しています。

※せとだエコレモン®19.6%配合

●「ほっこりスパイシーなモスジンジャーラテ」(420 円/210ml CUP)

シロップに高知県産の生姜と国産の加工黒糖を使用したジンジャーラテです。本来は廃棄されてしまう親生姜を使用しました。親生姜はピリツとした辛みが特徴で、ミルクと加工黒糖のまろやかな味わいにもマッチします。

●「こっくりスイートなモスバナナミルクスムージー」(500 円/180ml CUP)

皮の黒味が強いなどの理由で本来は廃棄されてしまう規格外のバナナを主に使用したバナナミルクスムージーです。素材を活かすために合わせるのは牛乳のみで、濃厚なバナナの甘みが楽しめます。

●「まぜるシェイク 新生糺祭<ノンアルコール>」(480 円/210ml CUP) ※数量限定

旭酒造株式会社が製造する純米大吟醸『新生糺祭』の米麴甘酒『新生甘酒』を使用したノンアルコールシェイクです。モスバーガー店舗では、2024年7月17日(水)から数量限定で販売しており、発売から2週間で約20万杯を販売した人気商品を、「Stand by Mos」でも特別に販売します。

※アルコールは使用していませんが、アルコールが入っているような味わいに仕上げているので、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。

ご参考:「まぜるシェイク 新生糺祭<ノンアルコール>」プレスリリース (https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_240711_2.pdf)



●「モスシェイク バニラ」(340 円/210ml CUP)

モスバーガー店舗で販売しているバニラシェイクを「Stand by Mos」でも販売します。コクがあって飽きのこない味わいに仕上げた、バニラ風味のシェイクです。

<新業態店舗 概要>

- 店 舗 名 : Stand by Mos (スタンドバイモス) 東武池袋駅店
- 開 店 日 時 : 2024年8月9日(金) 9:00
- 所 在 地 : 東京都豊島区西池袋1-1-21 東武東上線「池袋駅」構内
- ア ク セ ス : 東武東上線「池袋駅」(中央1改札内)
- 営 業 時 間 : 9:00~21:00
- 定 休 日 : なし
- 店 舗 面 積 : 4.95 坪
- 座 席 数 : なし

※「Stand by mos」は改札内店舗のため、東武東上線のご利用時または、東武東上線の入場券が必要になります。

■東武鉄道とのコラボについて

東武東上線沿線の「成増駅」にモスバーガー第1号店があることから、当社が創業50周年を迎えた2022年には、東武鉄道とのコラボレーション企画を実施しました。「成増駅」ホームと南口の駅名看板を「なりもす駅」に変更する企画や、オリジナルヘッドマークをつけた「東武東上線モス号」が池袋駅から小川町駅の間で運行するなど、大きな話題となりました。今回、当社とゆかりの深い東武東上線のターミナル駅である池袋に「Stand by Mos」をオープンすることで、より一層、地域の皆さまに愛されるチェーンを目指してまいります。



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。