

「冬土用未の日」には“赤い食べ物”を！

熊本県産トマトを 2 枚使った「新とびきり」の限定商品

～1 月 17 日（金）から東京・大崎店と熊本の全 18 店舗にて期間限定販売～

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）は、2025 年 1 月 17 日（金）～2 月 2 日（日）まで、東京都品川区の「モスバーガー大崎店」ならびに熊本県内のモスバーガー全 18 店舗にて、熊本県産トマトを 2 枚使った地域・期間限定商品「新とびきり 大盛りトマト モス野菜チーズバーガー」と「新とびきり 大盛りトマト チリバーガー」を販売します。



ふゆ どうよう ひつじ
冬土用 未の日
赤い食べ物で、元気に過ごそう。

販売期間：2025年1月17日(金)～2月2日(日) 販売店舗：熊本県内店舗
※熊本県産トマトがなくても販売いたします。※一部の店舗では販売していない場合があります。

新とびきり
国産牛 100%
数量・地域限定

熊本県産トマトを
2枚使用した
特別な
ハンバーガーを
限定販売
※パティに含まれる牛肉は 100%国産です。

大盛りトマト モス野菜チーズバーガー
セット ¥1,330 単品 ¥880

大盛りトマト チリバーガー
セット ¥1,330 単品 ¥880

【ツールデザイン イメージ】

「土用」というと「土用の丑の日」が広く浸透していますが、実は夏だけのものではありません。土用とは季節の変わり目を意味し、季節の変わり目の目安となる「立春」「立夏」「立秋」「立冬」前の時期のことを指しており、2025 年は 1 月 17 日（金）～2 月 2 日（日）までが冬土用にあたります。また、日にちを十二支で数えた際に「未（ひつじ）」が当たる日は「未の日」と呼ばれ、12 日に 1 度訪れます。冬土用の間の未の日である 1 月 26 日（日）が 2025 年の「冬土用未の日」にあたり、トマトやイチゴなど赤いものや、「ひ」のつく食べ物を食べると縁起がいいとされています。今回のキャンペーンは、JA 熊本経済連（熊本市中央区）による、「冬土用未の日」の認知度向上に向けた取り組みに賛同して行います。

今回、「冬土用未の日」に食べると縁起のいい赤い食べ物にちなんで、熊本県産トマトを 2 枚使用した地域・期間限定商品「新とびきり 大盛りトマト モス野菜チーズバーガー」と「新とびきり 大盛りトマト チリバーガー」を販売します。モスバーガーでは、2024 年 3 月から新定番商品として、国産牛 100%使用のパティ※1 を使用した“新とびきり”シリーズを販売開始しました。今回販売する商品は、この“新とびきり”シリーズのパティを使用しています。熊本県産トマトを使った、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。

※1 パティに含まれる牛肉は 100%国産です。

●『新とびきり 大盛りトマト モス野菜チーズバーガー』(880 円)

熊本県産トマトの上に国産牛 100%使用のパティとスライスチーズをのせ、レタス、オニオン、さらに熊本県産トマトを重ねました。ハーフマヨネーズタイプとオーロラソースで味付けし、ボリュームたっぷりの野菜のおいしさを存分にお楽しみいただけます。

※ パティに含まれる牛肉は 100%国産です。

※ チーズは工場で加熱加工をしています。

※ ソースに使用しているトマト原料は、熊本県産トマトではありません。



●『新とびきり 大盛りトマト チリバーガー』(880 円)

熊本県産トマトの上に国産牛 100%使用のパティをのせ、オニオンと 2 枚目の県産トマトを合わせました。和風 BBQ ソースとホットチリソースで味付けしており、ピリッとスパイシーなソースがトマトのおいしさを引き出しています。

※ パティに含まれる牛肉は 100%国産です。

※ ソースに使用しているトマト原料は、熊本県産トマトではありません。

※ ゆめタウンはません店での販売はございません。



<「冬土用未の日」企画概要>

- 販売期間 : 2025 年 1 月 17 日（金）～2 月 2 日（日）の 17 日間
- 販売店舗 : 熊本県内のモスバーガー 全 18 店舗とモスバーガー大崎店（東京都品川区）
 - * 大崎店での販売は、1/28（火）までとなります。
 - * 各店舗の営業状況は HP をご確認ください。
- 内 容 : ①生のトマトを使用したメニューに熊本県産トマトを使用
 - * 熊本県産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。②新とびきり 大盛りトマト モス野菜チーズバーガー（880 円）、新とびきり 大盛りトマト チリバーガー（880 円）を限定販売
 - * 熊本県産トマトがなくなり次第終了します。

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の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

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。