

モスバーガー&カフェ限定の春の定番ドリンクがリニューアル！  
「まぜるシェイク いちご ～とちあいかソース使用～」  
「いちごみるく ～とちあいかソース使用～」  
～栃木県産「とちあいか」をいちごソースに使用～

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29日（水）から「まぜるシェイク いちご ～とちあいかソース使用～」と「いちごみるく ～とちあいかソース使用～」を「モスバーガー&カフェ」全72店舗にて期間限定で販売します。



【まぜるシェイク いちご  
～とちあいかソース使用～】



【いちごみるく  
～とちあいかソース使用～】

当社では、多様な立地に適合するためにモスバーガーの多業態化を進めており、特に住宅街や繁華街の立地に対しては、カフェ需要対応型の「モスバーガー&カフェ」の展開を積極的に行っています。「モスバーガー&カフェ」では、通常のモスバーガー店舗でも販売している商品のほか、限定のスイーツやドリンクなど、オリジナルメニューも併せて販売しています。

これまで2022年・2023年の2年連続で、栃木県産「スカイベリー」のいちごソースを使用したドリンクを発売し、大変ご好評いただきました。春限定の人気商品をより楽しんでいただけるよう、今年は甘みが強く、酸味が少ないことが特徴の栃木県産「とちあいか」を使用したいちごソースにリニューアルします。ドリンクは「まぜるシェイク」と「いちごみるく」の2種類を販売します。

●「まぜるシェイク いちご ～とちあいかソース使用～」(450円)

バニラシェイクに、栃木県産「とちあいか」を使用したソースを合わせ、ホイップクリームとフリーズドライいちごをトッピングしました。ソースに果肉感を残して、酸味や香りが楽しめるように仕立てました。甘酸っぱいいちごの味わいが、春の季節にぴったりのドリンクです。パフェ風の見た目プレミアムな「まぜるシェイク」をお楽しみください。

※ソースに栃木県産「とちあいか」を配合し、果肉2.8%です。

※トッピングのフリーズドライいちごは栃木県産「とちあいか」ではありません。

## ●「いちごみるく ～とちあいかソース使用～」(490 円)

栃木県産「とちあいか」を使用したいちごソースにミルクを合わせ、ホイップクリームをトッピングし、さらにいちごソースをかけました。果肉感が残るソースの酸味と香りが引き立つ、春の定番のいちごドリンクです。

※ソースに栃木県産「とちあいか」を配合し、果肉2.3%です。

### <商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク いちご ～とちあいかソース使用～」(450 円 Sサイズのみ販売)

※ソースに栃木県産「とちあいか」を配合し、果肉2.8%です。

※トッピングのフリーズドライいちごは栃木県産「とちあいか」ではありません。

「いちごみるく ～とちあいかソース使用～」(490 円 Mサイズのみ販売)

※ソースに栃木県産「とちあいか」を配合し、果肉2.3%です。

■販売期間：2025年1月29日(水)～5月中旬

■販売店舗：モスバーガー&カフェ(全72店舗/2024年12月末現在)

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

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。