

島根県出雲市産の抹茶を使用した、濃厚な抹茶を楽しめるシェイクが登場！

「まぜるシェイク 出雲の抹茶」^{いずも}

～3 月 19 日（水）から定番商品として新発売～

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、2025 年 3 月 19 日（水）から全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「まぜるシェイク 出雲の抹茶」^{いずも}を定番商品として新発売します。

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、日本の食材や特色を活かした魅力ある商品づくりを行っています。2019 年からは、日本各地の“抹茶”をソースに使用した「まぜるシェイク」を定番商品として販売しており、今回は島根県出雲市産の抹茶を使用した「まぜるシェイク 出雲の抹茶」^{いずも}を発売します。

気温が低く日照時間も短い島根県出雲市は、本来、茶葉の生育に適した気候ではありません。しかし、その分、鮮やかな緑色と甘みのある出雲ならではの茶葉に育ちます。今回使用する出雲抹茶は、明治 40 年創業以来、出雲市を中心に茶葉の生産から製造販売までを一貫して行っている桃翠園が、本商品のためにオリジナルでブレンドしたものです。桃翠園は、取締役社長が茶の鑑定技術を競う「全国茶審査技術競技大会」で優勝経験を持つなど、高い技術を有しています。

※桃翠園ホームページ <https://tousuien.jp/>



【まぜるシェイク 出雲の抹茶】^{いずも}

●「まぜるシェイク 出雲の抹茶」^{いずも}（S サイズ 350 円 M サイズ 430 円）

桃翠園が生産し、モスのバニラシェイクに合うようにオリジナルでブレンドした出雲抹茶をソースに仕立てました。抹茶の持つ苦み、香りや鮮やかな緑色といった特徴を濃厚に感じていただけるソースを、柔らかな甘みのあるモスシェイクのバニラと混ぜてお楽しみいただきます。豊かな香りと程よい渋みや苦みを感じられる、抹茶好きの方に向けたシェイクです。セット価格に 140 円追加していただくと、セットドリンクとして M サイズをお選びいただけます。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク 出雲の抹茶」^{いずも}（S サイズ 350 円 M サイズ 430 円）
- 販売期間：2025 年 3 月 19 日（水）～ ※定番
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

※これまで販売していた「まぜるシェイク 宇治抹茶」は、本商品の発売にともない販売終了となります。

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

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。