



2025 年 6 月 5 日
ref. 25-0605-017
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

暑い日々を乗り切る、夏野菜を使ったメニューを提供

都内あえん店舗で 2025 年 6 月 11 日(水)～9 月 16 日(火)の期間限定

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 6 月 11 日(水)～9 月 16 日(火)の間、四季の旬菜料理を提供するレストラン「あえん」の都内 4 店舗にて、夏野菜を活用したあえんの夏メニューをご提供します。



【ポスターイメージ】



【夏の竹籠ごちそう膳】

「あえん」は“里山の恵み”をキーワードに、新鮮なこだわり野菜や、厳選魚、良質なお肉を使い、素朴な味わいや雰囲気、そして季節の移り変わりを、季節の旬菜料理を通してお楽しみいただける和食レストランです。1999 年 6 月に「自由が丘店」を初出店し、現在では東京都内に 4 店舗を展開しています。また、レストランスタイルだけではなく食堂タイプの「玄米食堂あえん」を埼玉県と東京都に 3 店舗展開しています(今回のフェアは実施しません)。店舗名の「あえん」は、「亜鉛」に由来します。「亜鉛」は、肌の新陳代謝や骨の成長、また正常な味覚にとって大切な役割を果たすミネラルです。

「あえん」では、産地応援の取り組みとして、各地の季節感のある食材を活用しています。夏メニューでは、夏バテの解消や代謝の促進などにも効果があるといわれている栄養素が豊富な、旬の夏野菜を活用したメニューや、長崎や高知、福島といった様々な産地の食材をご提供します。

<概要>

■フェア名称：あえん 夏メニューフェア

■期 間：2025 年 6 月 11 日(水)～2025 年 9 月 16 日(火)

■実施店舗：都内4店舗(あえん自由が丘店、あえん伊勢丹会館店、あえん目白店、あえん大崎 ThinkPark 店)

■内 容：旬の夏野菜を活用した期間限定メニューを販売

※店舗によりメニューは一部異なります。

<主なメニュー>

◇夏野菜が主役のまず一品 五種盛り合わせ (1,280 円)



とうもろこしと海老の天ぷら
焼き茄子お浸し
甘とうの肉巻きグリル
おくらモロヘイヤと梅そうめん
夏野菜の彩りピクルス

旬の夏野菜を、素材を活かすシンプルな料理方法でお楽しみいただける盛り合わせです。

◇常磐やなぎだこのぶつ切りと夏野菜・柑橘のサラダ (1,380 円)



柔らかな触感と旨みの特徴の、相馬で水揚げされたやなぎだこと、夏野菜たっぷりのサラダです。酸味のバランスが調和したドレッシングでお召し上がりください。

◇ゴーヤとウナギの春巻き (1,280 円)



ゴーヤのさわやかな苦味と鰻の旨みが口の中でとろけます。揚げたてパリパリの皮の食感もお楽しみください。

◇土佐はちきん地鶏の香味揚げ 和風サルサ（1,380 円）



高知県大川村の特産、土佐はちきん地鶏のモモ肉を塩麴で漬け込み、ジューシーなから揚げにしました。スパイスが香る爽やかな味わいのから揚げに、野菜を添えてご提供します。

◇稲庭うどん 梅おろしとおくらモロヘイヤ 海老とししとうのつまみ揚げ（1,280 円）



なめらかで喉ごしの良さが特徴の、秋田県横手市の斎藤製麺から直送の稲庭うどんを、暑い日々にぴったりの冷やしでご用意しました。梅おろしと生姜出汁の二種類のタレでお召し上がりください。

◇夏の竹籠ごちそう膳（3,300 円）



季節のすり流し
常磐やなぎだこのぶつ切りと夏野菜・柑橘のサラダ
季節のごちそう 竹籠造り
クリームチーズ豆腐
薫焼きカツオのたたき
とうもろこしと海老の天ぷら
おくらモロヘイヤと梅そうめん
甘とうの肉巻きグリル
アイナメの和風サルサソース
焼き茄子お浸し
玄米わっぱ飯、麦味噌汁

<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。