

「こだわりサラダ 和風ドレッシング<減塩タイプ>」リニューアル

障がいのある社員“チャレンジメイト”が育てた「サラダほうれん草」も使用
環境に配慮し、テイクアウト時の容器を紙製に変更

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、定番商品のサラダを「こだわりサラダ 和風ドレッシング<減塩タイプ>」にリニューアルし、2025年7月16日（水）から全国のもスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて新発売します。このサラダには、当社の特例子会社である株式会社モスシャイン（代表取締役社長：秋山 真貴子、モスフードサービス100%子会社）の新たな取り組みとして、静岡県磐田市に2025年4月に設立された「モスシャイン磐田ファーム」にて生産されたサラダほうれん草を使用します※。

※使用するサラダほうれん草の全量ではありません。



【こだわりサラダ 和風ドレッシング<減塩タイプ>】

今回のリニューアルでは、赤パプリカやサラダほうれん草を新たに採用し、彩り鮮やかなサラダに仕上げました。太陽光型植物工場生産されており、サラダで食べられる、サラダほうれん草は、アクや苦みが少なく、サラダでも食べやすいのが特徴です。なお、今回のリニューアルに合わせて、テイクアウト時の容器を再生PET製から紙製に変更します。これにより、1年間で約57トンのプラスチックを削減することができます。

●「こだわりサラダ 和風ドレッシング<減塩タイプ>」（330円）

キャベツ、レタス、トマト、オニオン、赤パプリカ、サラダほうれん草を彩りよく重ねました。サラダほうれん草はサラダで食べられるように生産されており、アクや苦みが少ないため食べやすいのが特徴です。また、これからの夏の季節に旬を迎える赤パプリカを乗せ、健康志向の方にもおすすめの彩り豊かなサラダに仕上げました。ドレッシングは、醤油をベースにかつお節や昆布の旨みをきかせ、オニオンの風味を加えた減塩タイプ※1の和風ドレッシングです。

また、お得な「こだわりサラダセット」のサイドメニューとして選択いただけます。定番商品の「モスバーガー」や「テリヤキバーガー」、「モス野菜バーガー」とセットにすると、成人が一日に必要な野菜摂取目標350g※2のおよそ1/3を摂取できます。

※1 従来品比25%減塩タイプ

※2 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。

<リニューアル概要>

- 商品名・価格：「こだわりサラダ 和風ドレッシング<減塩タイプ>」(330円)
- 販売期間：2025年7月16日(水)～ ※定番商品
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

<「モスシャイン磐田ファーム」について>

●誰もが働ける農業現場を地域とともに

サラダほうれん草の栽培には、今年4月に静岡県磐田市に開設した「モスシャイン磐田ファーム」で働くチャレンジメイト※1が携わっています※2。

モスシャイン磐田ファームは、当社の特例子会社である株式会社モスシャインの新たな取り組みとして、静岡県内の当社契約農家である株式会社鈴生(農地所有適格法人、代表取締役社長:鈴木 貴博、所在地:静岡県静岡市)およびグループ会社であるTEN Green Factory 株式会社(太陽光型植物工場運営、代表取締役社長:鈴木 靖久、所在地:静岡県磐田市)、Grand Farm 株式会社(障害福祉サービス事業運営、代表取締役社長:杉山 明美、所在地:静岡県磐田市)との協業により誕生しました。現在、「モスシャイン磐田ファーム」では、モスシャインに所属するチャレンジメイトが1名常駐し、サラダほうれん草の栽培や収穫に携わり農福連携を行うことで、労働力が不足する農業に少しでも力になれることと、これにより、モスシャインにおける障がい者雇用の職域が、従来の本社事務業務やモスバーガー店舗業務に加え、農業分野にも広がることとなりました。

この取り組みは、農林水産省も進めている農業分野における障がい者の就労機会創出を目的とし、今後は地元静岡での採用拡大や、他地域への展開も視野に入れていきます。今後も「モスシャイン磐田ファーム」での新たな採用を進め、地域連携、地域貢献を図ってまいります。

※1 当社グループでは、障がいのあるモスシャインメンバーを「チャレンジメイト」と呼んでいます。

※2 サラダに使用するサラダほうれん草の全量に携わるわけではありません。

- 名称：株式会社モスシャイン磐田ファーム
- 所在地：静岡県磐田市高見丘 260-1
- 設立：2025年4月1日(火)
- 運営：株式会社モスシャイン(モスフードサービス 100%子会社)
- 協力：株式会社鈴生、TEN Green Factory 株式会社、Grand Farm 株式会社

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の姿勢や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も私たちの使命である「食を通じて、世界中の人を幸せにすること。」を実践してまいります。

<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。