

神石高原町産トマトを使用した限定商品を県内の店舗で販売 『広島県産トマトフェスタ』 広島県にて開催！

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8月22日（金）～8月31日（日）の10日間、広島県のモスバーガー29店舗で、広島県のモスの契約農家である「神石高原まる豊とまと生産出荷組合」が生産する「まる豊とまと」を商品へ使用する『広島県産トマトフェスタ』を開催します。また同時に、地域・期間限定商品も販売します。

各県で県産の野菜を商品に使用する企画は、2014年より各地へ広まり、広島県での開催は今回で8回目になります。このイベントは、日頃よりモスバーガー店舗をご愛顧いただいている地域の方々やお客さまに感謝の気持ちをこめて、地元のおいしい野菜をこの機会を通じて味わっていただきたく、実施するものです。今年は、広島県の東部に位置する神石高原町で生産される、「まる豊とまと」を使用して開催します。

「まる豊とまと」は夏でも冷涼、かつ昼夜の寒暖差が大きい標高約500mに位置する高原ならではの気候で育まれたトマトです。ずっしりとした重量感があり、味のバランスがよいことが特徴です。

※「神石高原トマト」より <https://marutoyo-tomato.com/>

期間中は、広島県神石高原町産のトマトを使用した地域・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」を販売します。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。

※ 神石高原町産のトマトがなくなり次第終了します。



【ツールイメージ】

●『新とびきり 大盛りトマト モス野菜チーズバーガー』（880円）

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。しっかりとした肉感が楽しめる国産牛100%使用のパティと、県産野菜との組み合わせにより、肉々しさとジューシーさを兼ね備えた、地域限定ならではのハンバーガーに仕上げました。

※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、神石高原町産のトマトではありません。

※ハンバーガー類に使用しているチーズは、工場加熱処理をしています。



<「モスの県産野菜フェスタ」概要>

- 販売期間 : 2025年8月22日(金)～8月31日(日)の10日間
- 販売店舗 : 広島県のモスバーガー 29店舗 (MOSDO イオンモール広島府中店を除く広島全店)
- 内 容 : ①生のトマトを使用したメニューに神石高原町産トマトを使用
* 神石高原町産の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)を限定販売
* 神石高原町産のトマトがなくなり次第終了します。

販売日(29日～31日)のご取材などは、下記までお問い合わせください。

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。