

千葉県で“ちばの醤油グルメフェア 2025”へ参加！茨城県を含めて新商品を販売 「黒アヒージョ ベーコンバーガー」 「まぜるシェイク 醤油キャラメル風 ～テリヤキ～」

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10月1日（水）から、千葉・茨城県内のモスバーガー全81店舗と大崎店（東京都）にて、醤油やベーコンなど、千葉県産の食材をふんだんに使用した「黒アヒージョ ベーコンバーガー」と「まぜるシェイク 醤油キャラメル風 ～テリヤキ～」を数量・地域限定で新発売します。また、販売初日から千葉県で開催される「ちばの醤油グルメフェア 2025」に参加し、地域の食文化の魅力を発信します。



【ツールデザイン イメージ】

千葉県は、全国出荷量の35%以上を占める醤油の一大産地です。発酵文化も盛んで、みりんや酒蔵、酪農などが地域に根付いています。「黒アヒージョ」は、オリーブオイルとニンニクで食材を煮込むスペイン料理「アヒージョ」に醤油を加えた千葉県ならではのご当地グルメで、千葉県内のレストランなどで提供されています。

当社は、日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、こうした地域食材の活用や日本ならではの食文化を大切に商品開発を行っています。この度、千葉県が推進する「黒アヒージョアンバサダー」として、地域食材の活用と日本の食文化を重視したご当地メニューを開発しました。「ちばの醤油グルメフェア」への参加を通して、千葉県産の食材を使ったバーガーやシェイクを提供します。これにより、千葉県が目指す新たな食文化の創造やご当地料理の提案を支援するとともに、日頃ご愛顧いただいているお客様に、地元の美味しい食材を味わう機会を提供いたします。

●「黒アヒージョ ベーコンバーガー」(590円)

千葉県産の醤油をベースに、同じく千葉県産のマッシュルーム、ズッキーニ、バジルを煮込んだ黒アヒージョをソースに仕立て、トマトとレタス、さらに千葉県産いも豚のベーコンを合わせた、千葉県の食材をたっぷり使用した BLT ハンバーガーです。ベーコンは旨みが強く、燻製の豊かな香りが全体の味を一層引き立てます。スペイン料理「アヒージョ」に醤油を加えることで生まれる、奥深い味わいと香ばしい風味をお楽しみいただけます。千葉県ならではのご当地バーガーをぜひご賞味ください。



●「まぜるシェイク 醤油キャラメル風 ～テリヤキ～」

(Sサイズ 350円 Mサイズ 430円)

テリヤキソースとバニラシェイクを合わせた個性派のまぜるシェイクです。テリヤキソースはモスバーガーで販売している「テリヤキバーガー」で使用しているソースで、千葉県で作られた醤油を使っています。非常に奥深い、まるでキャラメルのような濃厚な味わいが特徴の和風シェイクをぜひお試しください。



<商品概要>

■商品名・価格：「黒アヒージョ ベーコンバーガー」(590円)

「まぜるシェイク 醤油キャラメル風 ～テリヤキ～」(Sサイズ 350円 Mサイズ 430円)

■販売期間：2025年10月1日(水)～11月中旬

*バーガーのみ数量限定(なくなり次第終了)

■販売店舗：千葉県・茨城県内のモスバーガー 全81店舗、大崎店(東京都)

■参加フェア：ちばの醤油グルメフェア 2025

<ご参考>

●黒アヒージョ特設サイト <https://kuro-ajillo.jp/>

●ちばの醤油グルメフェア 2025

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/press/2025/20250903shoyu-fair.html>

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商品に「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。