



2025 年 9 月 11 日
ref. 25-0911-061
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

“発酵のまち”秋田県・横手市の魅力をお届けする 秋メニューを提供

都内あえん店舗で 2025 年 9 月 17 日(水)～11 月 18 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 9 月 17 日（水）～11 月 18 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、秋田県横手市の食材と秋野菜を活用したあえんの秋メニューをご提供します。



【ポスターイメージ】



【秋の竹籠ごちそう膳】

「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。秋メニューでは、“発酵のまち”として知られる秋田県横手市産の食材の魅力をお届けする商品をご用意しました。横手市は、秋田県の内陸南部に広がる横手盆地の中央に位置する、日本国内で有数の豪雪地帯であり、厳しい冬を越えるために食材の保存技術や発酵の食文化が発展してきたという背景もあります。今回はそんな横手市で作られた生ハムやいものこ、塩麴を、秋に旬を迎える野菜とともにメニューに仕立てました。

<概要>

■フェア名称： あえん 秋メニューフェア

■期 間： 2025 年 9 月 17 日（水）～ 2025 年 11 月 18 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： 秋田県横手市の食材と旬の秋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>

◇発酵と野菜が主役のまず一品 五種盛り合わせ（1,280 円）



- ・ いものこの味噌グラタン
- ・ あっぷるとん生ハムとオリーブ カラフル野菜マリネ
- ・ トマトの肉巻き塩麴グリル
- ・ 焼き茄子の冷やし味噌田楽
- ・ 焼き芋天ぷら 土佐ベルガモットの香りとはちみつがけ

横手市の発酵食材と旬の野菜を集めました。素材を活かすシンプルな調理方法でご提供する、5 種の小皿の盛り合わせです。

◇あっぷるとん生ハムと秋果実の彩りサラダ（1,480 円）



さまざまな秋の果実と、横手市で作られる J クラフト生ハム認証の『あっぷるとん生ハム』を合わせました。『あっぷるとん生ハム』は秋田県で廃棄されてしまうりんごを食べて育った豚の『あっぷるとん』を使用し、奥羽山脈の地下水、天然塩、鳥海山の吹き降ろしの風と 18 か月の熟成のみで作られる、こだわりの長期熟成生ハムです。果実の甘み、生ハムの塩味、塩レモンとドレッシングの酸味の味わいをお楽しみください。

◇横手産十豚の麴漬けときのこの朴葉焼き（1,880 円）



横手市十文字町生まれのブランド豚「十豚（じゅっとん）」を、横手市平鹿町の味噌屋である新山食品加工場の「塩こうじ」に漬け込み、季節のきのこと一緒に朴葉味噌焼きに仕立てました。

◇秋田牛のグリル 彩り野菜添え (2,980 円)



秋田県のブランド和牛「秋田牛」をシンプルにグリルしました。季節の野菜とベルガモット塩、サクサクしょうゆアーモンドのソースを添えてご提供します。

◇山菜と桜山豚の納豆汁 (580 円)



秋田県横手市産のいものこを、山菜と桜山豚（オーシャントン）バラ肉と一緒に納豆入りの豚汁に仕立てました。横手市は全国に複数ある納豆発祥の地とされる場所のひとつであり、味噌汁にすり潰した納豆を入れる「納豆汁」は横手市を含めた秋田県南地域の内陸部で郷土料理として親しまれています。

◇秋の竹籠ごちそう膳 (3,300 円)



- ・ 季節のすり流し
- ・ 秋果実の彩りサラダ
- ・ 季節のごちそう 竹籠造り
 - いものこ味噌グラタン
 - 秋野菜のピクルス
 - 青菜と菊花のお浸し
 - カラスがれいの山菜あんかけ
 - お造り
 - 焼き芋天ぷら
- ・ 鶏ときのこのわっぱめし
- ・ お漬物
- ・ 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。