

通常はあまり使用しない“ブロッコリーの茎”を活用したスープが登場！

## 「ブロッコリーとじゃがいものポタージュ」

～11月12日（水）から全国のもスバーガーで期間限定発売～

も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11月12日（水）～2026年3月中旬まで、全国のもスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「ブロッコリーとじゃがいものポタージュ」を期間限定で販売します。



【ブロッコリーとじゃがいものポタージュ】

もスバーガーでは、秋冬の季節に合わせてほっと温まるスープメニューを期間限定で販売しています。今年の冬は、通常はあまり使用しないブロッコリーの茎を使用した寒い季節にぴったりなポタージュを発売します。

「ブロッコリーとじゃがいものポタージュ」は、国産ブロッコリーの茎にじゃがいもや玉ねぎ、セロリ、ほうれん草、ショルダーベーコンを合わせてポタージュにした具沢山のスープです。ブロッコリーは、農林水産省により、消費量が多く、国民の生活において重要な野菜として定められる「指定野菜※」に、2026年4月から追加されることでも注目されています。今回はサラダなどに使われる花蕾の部分ではなく、茎の部分を有効活用します。

※ 農林水産省「ブロッコリーの指定野菜への追加および令和11年度ブロッコリーの需要及び供給の見通しの作成方針について」  
([https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai\\_zyukyu/attach/pdf/index-151.pdf](https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai_zyukyu/attach/pdf/index-151.pdf))

### ●「ブロッコリーとじゃがいものポタージュ」（380円）

国産ブロッコリーの茎やじゃがいも、玉ねぎ、セロリ、ほうれん草のペースト、ショルダーベーコンを合わせてポタージュスープにしました。粗めに刻んだ具材を使用することで食感を残すとともに、ブロッコリーの茎やショルダーベーコンなどは一度ソテーして旨みを引き出しています。野菜本来の旨みが楽しめる、やさしい味わいのスープです。各セット価格に70円追加していただくと、セットメニューのドリンクとしてもお選びいただけます。

<商品概要>

- 商品名・価格：「ブロッコリーとじゃがいものポタージュ」（380円）
- 販売期間：2025年11月12日（水）～2026年3月中旬
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

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。」を实践してまいります。

<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](mailto: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。