

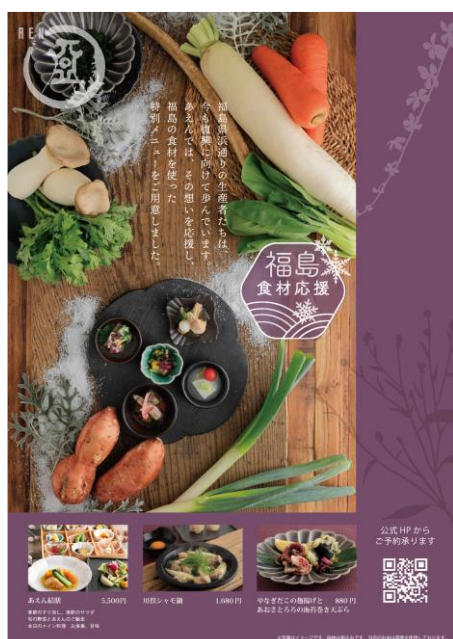


2025 年 11 月 18 日
ref. 25-1118-084
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

福島県を応援！浜通りの食材を使った冬メニューを提供

都内あえん店舗で 2025 年 11 月 19 日(水)～2026 年 3 月 10 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 11 月 19 日（水）～2026 年 3 月 10 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、福島県浜通りの食材を活用したあえんの冬メニューをご提供します。



【ポスターイメージ】



【冬の竹籠ごちそう膳】

「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、各地の魅力的な食材を活用しています。冬メニューでは、未だ復興が続く福島県を応援するべく、浜通りの食材の魅力をお届けする商品をご用意しました。浜通りは、福島県東部にあたる太平洋沿岸の地域です。温暖な気候と海に恵まれており、1 年を通して海産物を獲ることができるほか、山側のエリアでも高地の気候を生かした新鮮な農産物が育てられています。今回はそんな浜通りで獲れたキハダまぐろややなぎだこ、川俣シャモなどをお楽しみいただけます。

また12月1日（月）からは、「あえんの納豆」が新メニューとして登場します。北海道産のユキシズカ大豆を使用しており、柔らかく滑らかな食感が玄米によく合う、「あえん」こだわりの納豆です。「あえんの納豆」は同日より、「玄米食堂あえん」の店舗でも販売します。

<概要>

- フェア名称： あえん 冬メニューフェア
- 期 間： 2025年11月19日（水）～ 2026年3月10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： 福島県浜通りの食材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>

◇あえんの冬野菜まず一品 五種盛り合わせ（1,280円）



- ・阿久津農園産春菊お浸し
- ・いわき名産メヒカリ南蛮
- ・山菜の肉巻き あおさ海苔あん
- ・風呂吹き大根 川俣シャモ白湯スープ
- ・小名浜海星高校実習船 福島丸のまぐろ

福島県産の食材と、今がおいしい旬の野菜を取りそろえました。素材を活かすシンプルな料理方法でご提供いたします。

◇小名浜海星高校 実習船福島丸のまぐろと冬の彩りサラダ（1,480円）



福島県いわき市南東部の地域である小名浜の高校生が、遠洋漁業実習で漁獲しためばちばぐろを、冬野菜と一緒にサラダに仕立てました。ほどよい酸味のドレッシングで、食が進む一品です。

◇キハダまぐろと冬大根の熱々生姜ソース（1,480円）



塩麴に漬けたキハダまぐろのハラミをさっと揚げ、冬大根と合わせています。冬になり寒くなると甘みの増す大根は、一度炊いて柔らかく仕上げました。生姜の香る特製ソースが身体を温めてくれる、寒い時期におすすめの一品です。

◇川俣シャモ鍋（1,680 円）



福島県伊達郡の最南東に位置する、阿武隈産地の豊かな自然に恵まれた川俣町で育てられる、川俣シャモを鍋に仕立てました。川俣シャモは深みのあるコクと、適度な弾力が特長です。たまごを付けて食べるすき焼き風で、セットとして付いてくるてまり玄米と一緒にお願いします。

◇やなぎだこの麴揚げとあおさとろろの海苔巻き天ぷら（880 円）



やなぎだこを塩麴で漬け込み、から揚げにしました。あおさ海苔入りのとろろ海苔巻き天ぷらは、ふんわりとした食感をお楽しみいただけます。

◇冬の竹籠ごちそう膳（3,300 円）



- ・ 季節のすり流し
- ・ 川俣シャモの生ハムと冬の彩りサラダ
- ・ 季節のごちそう 竹籠造り
 - お造り、阿久津農園産春菊お浸し、風呂吹き大根、川俣シャモ白湯スープ、いわき名産メヒカリ南蛮キハダまぐろと根菜のあおさ海苔あん
 - やなぎだこの麴揚げとあおさとろろの海苔巻き天ぷら
 - 山菜の肉巻き 麦みそソース
- ・ 鶏ときのこのわっぱめし
- ・ お漬物
- ・ 麦味噌汁

◇あえんの納豆（250 円）



伝統的な長時間発行熟成によって作られた、北海道産ユキシズカ大豆を使用した柔らかく滑らかな食感の納豆です。あえんの「二八玄米」と相性が良く、納豆本来の味と香りをお楽しみいただけます。

※12月1日（月）より販売

<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。