

<参考資料>

本内容は、2月25日（水）中京テレビ「あさドレ♪」にて既に紹介されております。この旨ご了承ください。



2026年2月25日

ref. 26-0225-111

〒141-6004

東京都品川区大崎 2-1-1

ThinkPark Tower 4階

中京テレビと初コラボ！東海エリアの魅力が詰まったバーガーとシェイクが登場 「とろ～り 台湾ラーメン風メンチカツバーガー」 「まぜるシェイク 珈琲キャラメル仕立て～華やぎ伊勢醤油使用～」 ～3月3日（火）から東海エリアのモスバーガー店舗で数量限定販売～

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）では、2026年3月3日（火）から愛知県・岐阜県・三重県のモスバーガー115店舗にて、中京テレビの情報番組『あさドレ♪』（月～金曜あさ5時50分から放送）と共同開発した新商品「とろ～り台湾ラーメン風メンチカツバーガー」と「まぜるシェイク 珈琲キャラメル仕立て～華やぎ伊勢醤油使用～」を数量・地域限定で新発売します。

当チェーンでは、地域の特産品を活かした商品開発を進めています。今回の商品は、中京テレビの番組『あさドレ♪』との、初めてのコラボ企画として開発した新商品です。名古屋市発祥のご当地グルメである「台湾ラーメン」をアレンジしたバーガーや、三重県で江戸時代から製造されていた醤油の味わいを再現し、三重県産の大豆や小麦を使用して作られる「伊勢醤油」を使用したシェイクをご用意しました。地元食材を使用することで、地域産業の活性化および県内のモスバーガー店舗の地域密着活動を盛り上げていきます。

●「とろ～り 台湾ラーメン風メンチカツバーガー」（690円）

マスタードを塗ったバンズにキャベツと豚ロースのメンチカツを乗せ、台湾ラーメン風のミートソース、目玉焼き風オムレツを合わせました。ミートソースは台湾ラーメンをイメージし、豚ひき肉と、ニンニク、しょうが、長ねぎ、ニラ、赤ピーマンなどの野菜に、ごま油と豆板醤でアクセントをつけて、醤油で味をまとめています。目玉焼き風のオムレツを合わせることで、ソースのピリッとした辛さをたまごの味わいがやわらかく包み込む、“うま辛”なバーガーです。

※目玉焼き風オムレツはたまご加工品です。



●「まぜるシェイク 珈琲キャラメル仕立て～華やぎ伊勢醤油使用～」

(Sサイズ 350円 Mサイズ 430円)

モスのバニラシェイクに、伊勢醤油を使用した珈琲キャラメル風ソースを合わせ、その上からさらに伊勢醤油を数滴加えた商品です。伊勢醤油は三重県産の大豆と小麦から丹念に作られた、豊潤な香りとしっかりしたコク、そしてすっきりとした後味が特徴の醤油で、伊勢神宮にも毎年奉納されています。ソースは、そんな伊勢醤油にキャラメルミルクと珈琲を合わせており、甘じょっぱさと、珈琲のような苦みを一度に味わっていただけるように仕立てています。最後に伊勢醤油を数滴加えるため、伊勢醤油の華やかな香りもお楽しみいただけます。セット価格にプラス140円で、Mサイズをセット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：「とろ～り 台湾ラーメン風メンチカツバーガー」(690円)
「まぜるシェイク 珈琲キャラメル仕立て～華やぎ伊勢醤油使用～」
(Sサイズ 350円、Mサイズ 430円)
- 販売期間：2026年3月3日(火)～ ※数量限定、無くなり次第終了
- 販売店舗：愛知県・岐阜県・三重県の115店舗(モリコロパーク店を除く全店)

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。