

昨年に続き、千葉県で“ちばの醤油グルメフェア 2026”へ参加！

「黒アヒージョ チーズバーガー」

～千葉県・茨城県で 2026 年 10 月 1 日（木）から新商品を発売～

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）は、2026 年 10 月 1 日（木）から、千葉県・茨城県内のモスバーガー全 80 店舗にて、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 チーズバーガー」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 2026」に参加し、地域の食文化の魅力を発信します。



【黒アヒージョ チーズバーガー】

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。千葉県では昨年、そんな醤油を通じて千葉県の食材のおいさを広く発信することを目的に、10 月 1 日の「醤油の日」からの約 1 か月半の間「ちばの醤油グルメフェア 2025」を開催し、モスバーガーを含む 338 店舗が参加しました。

当社は、日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、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、昨年に続き「ちばの醤油グルメフェア」へ参加し、千葉県産の食材を使った「黒アヒージョ チーズバーガー」を提供します。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ある「黒アヒージョ」を、ハンバーガーに仕立てました。本商品の販売により、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します。

●「黒アヒージョ チーズバーガー」(630 円)

パティにチェダーチーズベースのスライスチーズ、トマトとレタスを合わせ、千葉県産の食材をふんだんに使用したソースをかけました。ソースは、千葉県産の醤油をベースに、同じく千葉県産豚のベーコンやマッシュルーム、ズッキーニ、バジルを煮込んだ黒アヒージョから仕立てています。具材に旨みが強いベーコンを使用することで、しっかりとした食感や食べ応えを実現し、満足感のあるソースとなっています。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る、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。

※チーズは工場加熱加工をしています。

<商品概要>

- 商品名・価格：「黒アヒージョ チーズバーガー」(630 円)
- 販売期間：2026 年 10 月 1 日(木)～11 月中旬 ※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 80 店舗
- 参加フェア：ちばの醤油グルメフェア 2026

<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 2026 <https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/shoyu/2026fair.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/> ●モス公式オンラインショップ Life with MOS <https://ec.mos.jp/>

※本資料中の価格はすべて税込です。