

地域の名産品を全国にPR & 新型コロナの影響を受ける産地を応援

“地元愛”をテーマにご当地の「まぜるシェイク」を新発売

～春から秋にかけて「まぜるシェイク」が全国を駆け巡る企画～

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2021年2月10日（水）から、全国のモスバーガーにおいて、日本各地の地域食材を使った「まぜるシェイク」を期間限定で新発売します。

モスバーガーでは日本で生まれたハンバーガーチェーンとして、日本各地の食材や特色を活かした全国一律ではない魅力ある商品づくりを行っております。これまでもご当地食材を使った商品を地域限定で販売し、地元のお客さまから大変ご好評いただきました。昨年からは“地元愛”をテーマに各地の地域活性化を応援する産地支援や、コロナ禍により消費が落ち込んでいる地域の特産品を使った「まぜるシェイク」を地域限定で販売しました。

今回は2021年2月10日（水）をスタートに全国を8つのエリアに分けて、各エリア代表の地域食材でモスオリジナルソースを作り、「モスのシェイク バニラ」と合わせて全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）で期間限定販売します。

まずは第1弾として、近畿エリアから和歌山県産“紀州南高梅”を使用した「まぜるシェイク 紀州南高梅<和歌山>」、中国エリアから鳥取県産“二十世紀梨”を使用した「まぜるシェイク 二十世紀梨<鳥取>」、を発売します。今後は第2弾から第4弾までが予定され、各地の名産食材が「まぜるシェイク」となり全国を駆け巡ります。

コロナ禍で移動や旅行が難しいこの機会に、日本の地域食材を味わってみてはいかがでしょうか。



【ツールイメージ】

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方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください（<https://www.mos.jp/>）。

＜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グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
<https://www.mos.co.jp/company/> 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

※ 本資料中の価格は全て税抜です。