

関西地域限定で今年も開催！

『2021年度淡路島産たまねぎ祭り』

～生の淡路島産新たまねぎをふんだんに使用したハンバーガーを限定販売～

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、2021年4月26日（月）～5月中旬まで、モスの協力農家※1の畑で栽培された淡路島産の新たまねぎを使用した、『2021年度淡路島産たまねぎ祭り』を関西地域のモスバーガー155店舗にて期間限定で開催します。

※1 当社が独自に関係構築した全国約2,400軒（2021年度）の農家のことです。できるだけ農薬や化学肥料に頼らない方法で栽培しています。



『2021年度淡路島産たまねぎ祭り』 ツールイメージ

『淡路島産たまねぎ祭り』は、2016年に中国・四国地域で初開催して以降、たまねぎが旬を迎えるこの季節に毎年開催してきました。2017年には兵庫県でも初開催し、2019年には関西地域まで対象エリアを広げて、淡路島産の新たまねぎを使った商品を販売しています。

今年は、特に販売要望の高い関西地域限定で「淡路島のこだわり農家さんがつくった たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」「淡路島のこだわり農家さんがつくった たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」を期間限定販売します。

●「淡路島のこだわり農家さんがつくった たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」(420円)

淡路島産のたまねぎの中でも、特に甘みが強く、みずみずしくてやわらかい、生食にも適した『新たまねぎ』を生でたっぷりを使用したハンバーガーです。グリーンリーフとジューシーなパティ（肉）、オリジナルのたまねぎバーガー用ソース、輪切りにスライスした淡路島産新たまねぎをたっぷりのせ、その上からさらに、たまねぎバーガー用ソースをかけ、最後にかれ節※2原料として使用したかつお節をトッピングしました。オリジナルのたまねぎバーガー用ソースは、醤油をベースに濃縮クランベリー果汁を加え、爽やかな和風ソースに仕上げました。

※2「かれ節」…かつお節の製造過程において、かつお節菌（麹菌の一種）というカビをつける作業をしたものを枯れ節と呼びます。

●「淡路島のこだわり農家さんがつくった たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」(450円)

「たまねぎバーガー」にスライスチーズを加えた、マイルドな味わいのハンバーガーです。

＜『2021 年度淡路島産たまねぎ祭り』実施概要＞

■商品名・価格：

「淡路島のこだわり農家さんがつくった たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立て」（420 円）

「淡路島のこだわり農家さんがつくった たまねぎバーガー 和風しょうゆ仕立てチーズ入り」（450 円）

■実施期間：2021 年 4 月 26 日（月）～5 月中旬 * 期間限定

■実施店舗：関西地域のモスバーガー155 店舗

（ユニバーサル・シティウォーク大阪店、阪神競馬場店、京都競馬場店、京セラドーム3 店、休業店舗2 店を除く全店）

＜淡路島産たまねぎ生産者 きたあまたまねぎグループ 仲山さま＞

Q：たまねぎを作り始めてどれくらいですか？

私が帰省してからなので、約 40 年になります。

祖父の時代からたまねぎを作っていて、それを継承しました。

Q：たまねぎ作りで大変な事はなんですか？

自然相手なので毎年1 年生という感じで、同じものを作るというのはなかなか大変ですね。作付け、収穫に一番時間がかかります。

それ以外の時は、追肥や草の抜き取りなどの管理をしています。



Q：たまねぎ農家をやっていて嬉しかった事は？

やはり良質なたまねぎが出来て、消費者の方に届くというのが嬉しいです一番の楽しみです。

Q：淡路島産たまねぎと他のたまねぎとの違いは？

違いは、「甘さ！」と「みずみずしさ！」です。

淡路島産の「みずみずしい」たまねぎを是非食べていただきたいです。

Q：淡路島産たまねぎを使ったお勧め料理は何ですか？

ズバリ！ 生で食べてもらいたいです！

サラダ、マリネなどで食べていただくと、メッチャ！おいしいです。

Q：モスバーガー商品を食べたことはありますか？ メニューの中では何が好きですか？

もちろんあります。メッチャおいしいです。

メニューの中では「モスバーガー」が一番好きです。シンプル イズ ベストです。

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込です。