

埼玉県初出店から45周年を記念して、昨年ご好評いただいた商品が復活！

「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」

～7月29日（木）から埼玉県限定・数量限定で販売～

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7月29日（木）～9月上旬まで、埼玉県初出店から今年で45周年を迎えることを記念して、埼玉県内のモスバーガー62店舗（一部店舗除く全店）にて、埼玉県産のいちごを使用した「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」を地域限定・数量限定で復活販売します。

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。昨年からは“地元愛”をテーマに、各地の地域活性化・地産地消を応援する取り組みとして、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。特に、コロナ禍の影響を受けた生産者の方や、地元の方々からも大変ご好評いただいています。



【ポスターイメージ】



【北田農園いちご栽培イメージ】

当社は、1976年に埼玉県1号店となる『モスバーガー大宮三橋店※1』をオープンしました。今回は、埼玉県初出店から45周年を迎えることを記念して、埼玉県の皆さまへ日頃の感謝の気持ちをこめて、「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」を限定で復活販売いたします。

「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」は、昨年も埼玉県限定・数量限定で販売し、約63,000杯を売上げるなど大変ご好評いただいた商品です。本企画は、埼玉県所沢市のいちご農園『所沢北田農園※2』が、新型コロナウイルス感染症の影響によりお客さまが減少し、収穫間近のいちごを廃棄しなければならない、という状況を知り「いちごを使った商品企画ができないだろうか」という提案から始まり、大変ご好評いただきました。今回も県内でも有数の観光いちご園として知られる『所沢北田農園』のいちごを使用しています。

※1 1976年出店時と店舗場所は異なります。

※2 所沢北田農園ホームページ：http://ichigo-marche.com/about/index.html

●「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

※シロップに埼玉県産いちごを使用し、果肉5.6%です。

『所沢北田農園』で採れたいちごを使用した果肉入りシロップと、モスのバナラシェイクを合わせました。シロップには、スーパーフードといわれているチアシードを入れていちごの種にみたく、ぷちぷちとした食感を楽しめます。本年5月中旬～6月初旬に収穫したいちごで作ったシロップは、いちごの爽やかな香りと甘味と酸味のバランスが取れた味わいに仕上げています。甘酸っぱいいちごシロップとやさしい甘さのバナラシェイクをよく混ぜてお楽しみください。各セット価格に100円足すと、セットメニューの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：「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」(Sサイズ310円、Mサイズ380円)

※ソースに埼玉県産いちごを使用し、果肉5.6%です。

■販売期間：2021年7月29日(木)～ *数量限定(なくなり次第終了)

■販売店舗：埼玉県内のモスバーガー62店舗

(ドン・キホーテ浦和原山店、ビバホーム三郷店、モラージュ菖蒲店を除く全店)

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。

<生産者さんの想い>

● 埼玉県産いちご 生産者 所沢北田農園 北田 喜久江さま インタビュー

北田農園は埼玉県所沢市で江戸時代より400年続く農園です。農園は、いちごの販売、観光農園いちご狩りなどを運営しています。観光農園いちごのマルシェでは「何度でも食べたくなるいちご作りをコンセプトに、土作り、肥料、日々の灌水量など、細部にまでこだわりをもって栽培されています。おいしいいちごの栽培方法を伺うと「常にいちごと対話しながら栽培しています。植物は光合成によって糖を合成しますので、その光合成がスムーズに行えるように環境を整えます。」

「毎日、気象条件が違うので管理も日々かわります。あとは、声かけをよくします(笑)。例えば苗を植えたら『今年もよろしくね』と言いながら、すべての苗に挨拶します。他には、クラシック音楽を流しています。こちらは作業していても気持ちがいいですね。」と話されていました。主に『あまりん』『紅ほっぺ』『あきひめ』を栽培し、今年の「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」のシロップも、この3種類を使用しています。

北田さまに「まぜるシェイク 埼玉県産いちご」をご試食いただきました。「Wow～、うちのいちごの味がする！！。無香料、無着色と伺ったので、とてもナチュラルな優しい味わいに感動しました。」「おいしいいちごソースの開発に携わった方々に、感謝の気持ちと敬意を表します。」と、味の太鼓判と感謝の言葉をいただきました。また、シェイクを楽しみにしている方々には「何と言っても、この贅沢ないちごソースをお楽しみください♪」「収穫したての完熟いちごがソースになって、バナラシェイクとコラボするなんて、ワクワクが止まりません！」と楽しそうに話されていました。

