



栃木県産高級いちご「スカイベリー」を使ったシェイクが再登場！

「まぜるシェイク いちご <いちご果肉 3.6%使用>」

～3月24日（金）から全国のもすバーガーにて期間限定販売～

もすバーガーを展開する株式会社もすフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2023年3月24日（金）～5月下旬まで、全国のもすバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「まぜるシェイク いちご <いちご果肉 3.6%使用>」を期間限定で販売します。



【ツールデザインイメージ】

もすバーガーでは、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魅力ある商品づくりを行っています。本商品には、栃木県のいちご研究機関である「いちご研究所」が開発し、2014年に品種登録された「スカイベリー」を使用しています。生産量が少なく貴重ないちごですが、新型コロナウイルスの影響により業務用需要が落ち込んでいたことから、昨年この「スカイベリー」を使用して何か商品開発ができないかをご相談をいただき、「まぜるシェイク いちご」の商品開発に至りました。昨年3月に期間限定で発売し、約2か月で85万食を売り上げております。今年もこの「スカイベリー」を使用した商品を販売いたします。

●「まぜるシェイク いちご <いちご果肉 3.6%使用>」（Sサイズ 340円、Mサイズ 420円）

バニラシェイクに、栃木県産「スカイベリー」を使用した濃厚ないちごソースを合わせました。「スカイベリー」は、非常に大粒で1粒が25g以上になる割合が高く、甘みと酸味のバランスが良くまろやかな味わいが特徴です。また、いちごの味わいをより豊かに感じていただけるよう、皮ごとすりおろしたいちじくを加えています。甘酸っぱいいちごの味わいが、春の季節にぴったりのドリンクです。いちごソースとバニラシェイクを混ぜ合わせながらお楽しみください。



<商品概要>

- 商品名・価格：「まぜるシェイク いちご<いちご果肉3.6%使用>」
(Sサイズ340円 Mサイズ420円)
- 販売期間：2023年3月24日(金)～5月下旬 *期間限定
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)

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の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、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

<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 グループ TEL. 03-5487-7371 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

<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。