



桃の上品な甘みと豊潤な香りが楽しめるシェイクが登場！ 「まぜるシェイク もも」長野県・山梨県限定で新発売 ～8月23日（水）より数量限定で販売～

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、2023年8月23日（水）から、長野県と山梨県のモスバーガー36店舗（一部店舗除く全店）にて、「まぜるシェイク もも」を数量・地域限定で販売します。

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。地域の特産品を使った「まぜるシェイク」は、地域活性化および地産地消を応援する取り組みとして、生産者の方や地元の方々から大変ご好評をいただいております。今回は桃の収穫量※全国1位を誇る山梨県と、3位の長野県で採れた桃をシェイクに使用しました。

※農林水産省 令和4年度作物統計調査より

●「まぜるシェイク もも」(Sサイズ：340円 Mサイズ：420円)

※ソースに長野県産と山梨県産のももを使用しています。

※長野県産もも果汁4.5%、山梨県産もも果汁2.7%を使用しています。

長野県・山梨県産の豊潤な桃を使用したソースにモスのバニラシェイクを合わせました。桃の香りと上品な甘さが口いっぱいに広がる贅沢なシェイクです。ももソースとバニラシェイクを混ぜながら、桃の豊かな味わいをお楽しみください。各セット価格に130円プラスすると、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。



【ツールイメージ】

<新商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク もも」(Sサイズ：340円 Mサイズ：420円)

※ソースに長野県産と山梨県産のももを使用しています。

※長野県産もも果汁4.5%、山梨県産もも果汁2.7%を使用しています。

■販売期間：2023年8月23日（水）～ *数量限定

■販売店舗：長野県・山梨県のモスバーガー 36店舗（富士急ハイランド店を除く全店）

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、「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・SDGs 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/>