



2024年3月5日
Ref. 24-0305-094

沖縄県産トマトを使用した限定商品を県内の店舗で販売 『沖縄県産モスのトマト祭り』開催！

～『MOS ごと美術館』企画と連携し、支援学校の生徒が収穫体験に初参加～

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）は、2024年3月9日（土）～3月17日（日）の9日間、沖縄県のモスバーガー21店舗で、トマトを使ったすべての商品に、沖縄県内のモスの契約農家である『JA おきなわ 豊見城支店』で収穫されたトマトを使用する『沖縄県産モスのトマト祭り』を開催します。また同時に、地域・期間限定商品も販売いたします。

県産野菜を使用するイベントは、日頃よりモスバーガー店舗をご愛顧いただいている地域の方々やお客さまに感謝の気持ちをこめて、地元のおいしい野菜をこの機会を通じて味わっていただきたいという思いから全国各地で実施しています。沖縄県では、沖縄県豊見城市『JA おきなわ 豊見城支店』で作られたトマトを使用します。

また、『沖縄県産モスのトマト祭り』の実施期間限定で、「デラックスモスバーガー ダブルトマト」と「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」を販売します。この期間だけのジューシーでボリュームたっぷりのハンバーガーをぜひお召し上がりください。さらに、素材のおいしさをそのまま味わっていただくため、『JA おきなわ 豊見城支店』で栽培されたトマトの販売を行うほか、デラックスモスバーガーのセットをご購入いただいた方の中から抽選※1で、県産トマト3玉セットをプレゼントいたします※2。

※1 お客さまのご任意で参加いただけます。

※2 1店舗につき10名様にプレゼント。使用する野菜は天候等の影響により変更する場合があります。



【ツールイメージ】

開催初日の3月9日（土）には、店長やスタッフが『JA おきなわ 豊見城支店』の農場で収穫体験を行います。従業員が生産者の方と交流しながら店舗で使用している野菜がどのように栽培・収穫されているのかを知り、採れたて野菜の価値を理解するための企画です。

さらに今回は初めての試みとして、県内の店舗で2020年から実施している『MOS ごと美術館※3』の企画に作品を提供していただいている、那覇みらい支援学校に通う生徒とその保護者の皆さまを収穫体験にご招待します。『MOS ごと美術館』は、障がいのある方の社会参加支援を目的にアート作品を活用する取り組みで、沖縄県内の支援学校に通う生徒の作品をお借りし、県内の店舗を移動しながら展示する巡回展示企画です。支援学校の皆さまと地域社会とのさらなる交流やふれあいにつながることを目指し、県内のモスバーガー店舗が自主的に行っています。

※3 『MOS ごと美術館』について (<https://www.mos.jp/oc/mosgoto/>)



●『デラックスモスバーガー ダブルトマト』（740円）

国産肉（牛・豚の合挽き肉）100%使用のふっくらとしたボリュームのあるハンバーグにマヨネーズタイプとたっぷりのオニオン、自慢のミートソースをのせ、輪切りのトマト2枚でサンドしました。定番の「モスバーガー」に比べ、ミートソースを約30%増量し、通常パティの約1.7倍（焼成前重量比）のハンバーグに、輪切りのトマトは2倍、名前の通り“デラックス”なモスバーガーです。



●『デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト』（780円）

『デラックスモスバーガー ダブルトマト』にスライスチーズを加えました。ふっくらとしたハンバーグと自慢のミートソースにチーズが絶妙に絡み合い、濃厚かつまろやかな味わいが楽しめます。



<『沖縄県産モスのトマト祭り』概要>

- 販売期間 : 2024年3月9日（土）～3月17日（日）の9日間
- 販売店舗 : 沖縄県のモスバーガー 全21店舗
- 内容 : ①「デラックスモスバーガー ダブルトマト」（740円）と、「デラックスモスチーズバーガー ダブルトマト」（780円）を限定販売
※「JAおきなわ 豊見城支店」のトマトがなくなり次第、他県産のトマトを使用します。
②トマトの販売（1個200円）
③トマトのプレゼント企画
※②、③は「JAおきなわ 豊見城支店」のトマトがなくなり次第終了します。

<店舗スタッフ、支援学校の皆さまによるトマトの収穫体験 概要>

- 体験日 : 2024年3月9日（土）9:00～（予定）
- 体験場所 : 沖縄県豊見城市「JAおきなわ 豊見城支店」の農場
- 参加者 : 対象店舗の店舗スタッフ約5名、支援学校の生徒とその保護者の皆さま約10組

9日（土）の収穫や販売日（9日～17日）のご取材などは、お問い合わせ先にご連絡ください

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/>

※本資料中の価格はすべて税込です。