

エシカル消費に向けた取り組み ご当地食材を使用するリレー企画！

## 「まぜるシェイク ベニほっぺ<愛知>」 「まぜるシェイク ル レクチエ<新潟>」 ～第2弾は愛知県と新潟県 シェイクで日本を旅しよう～

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、現代に求められるエシカル消費の取り組みとして、北は北海道から南は九州、沖縄までを全国8エリアに分け、地域食材を使用した「まぜるシェイク」を全国で販売するリレー企画を行っています。今回第2弾として、2021年4月1日（木）～5月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、愛知県産のいちご“ベニほっぺ”と、新潟県産の洋梨“ル レクチエ”を使用した「まぜるシェイク」を新発売します。



【ツールイメージ】



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。昨年も“地元愛”をテーマに、各地の産地支援や、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。そこで今年2月より、各地域の名産品を全国の方々に知っていただくと共に、新型コロナウイルスで出荷数が減少傾向にある産地や生産者を応援する取り組みとして、全国8エリアのリレー企画を行っています。

これは、各エリアからご当地食材を一つずつ選び、「まぜるシェイク」（計8商品）を全国のモスバーガー店舗で販売する企画で、第1弾では、近畿エリアの和歌山県産“紀州南高梅”と中国エリアの鳥取県産“二十世紀梨”を使用したシェイクを販売しました。地元はもとより全国各地でご好評いただき、販売期間より早く終売するほどの反響でした。

第2弾は、東海エリアから愛知県産“ベニほっぺ”を使用した「まぜるシェイク ベニほっぺ<愛知>」と、北陸エリアからは新潟県産“ル レクチエ”を使用した「まぜるシェイク ル レクチエ<新潟>」を販売します。今後は、第4弾までを予定しています。

## ●「まぜるシェイク ベニほっぺ<愛知>」(Sサイズ 310円、Mサイズ 380円)

※ソースに愛知県産紅ほっぺ苺を使用し、果汁1.4%です。

愛知県産の“ベニほっぺ”を使用したソースに、モスのバニラシェイクを合わせたシェイクです。“ベニほっぺ”の果実はやや大きめの長円錐形で、果皮はつやのある鮮やかな紅色です。果肉は果心部も淡赤色に染まり、甘みが強く酸味もやや強めで、いちご本来の味を堪能することができます。ほっぺが落ちるような味わいからその名前が付けられました※1。12月～5月に収穫時期を迎えた“ベニほっぺ”を贅沢に使ったソースに白いバニラシェイクと混ぜ合わせると、淡いピンク色に変化し、今の季節にぴったりなシェイクです。

※1 果実ナビより (<https://www.kudamononavi.com/zukan/strawberry/benihoppe>)



## ●「まぜるシェイク ル レクチエ<新潟>」(Sサイズ 310円、Mサイズ 380円)

※ソースに新潟県産ル レクチエを使用し、果汁1.2%です。

新潟県産の“ル レクチエ”を使用したソースに、モスのバニラシェイクを合わせたシェイクです。“ル レクチエ”は、1905年に新潟市の農家・小池左右吉氏がフランス・オルレアンから苗木を取り寄せたのが始まりで、100年以上もの間栽培され、新潟の特産品として、愛され続けています。芳醇な香りと高い糖度、とろけるような舌触りが特長の洋梨です※2。栽培が難しく生産量が限られているため、「幻の西洋梨」「西洋梨の貴婦人」とも呼ばれています。“ル レクチエ”を丸ごと使用することで香りを逃さずソースに仕上げました。また、昨年8月に新潟県内限定で販売した際には、地元の方々に大変ご好評いただき、想定を上回る1万5千杯を売り上げ人気商品となりました。

※2 新潟市南区観光協会より ([https://www.shironekankou.jp/fruit/le\\_lectier/](https://www.shironekankou.jp/fruit/le_lectier/))



どちらの商品もまぜながらお召し上がりください。また、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。

### <新商品概要>

■商品名・価格：「まぜるシェイク ベニほっぺ<愛知>」 Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

※ソースに愛知県産紅ほっぺ苺を使用し、果汁1.4%です。

「まぜるシェイク ル レクチエ<新潟>」 Sサイズ 310円、Mサイズ 380円

※ソースに新潟県産ル レクチエを使用し、果汁1.2%です。

■販売期間 : 2021年4月1日(木)～5月中旬

■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商品に「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](mailto: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>

### ● 愛知県産“ベニほっぺ”生産者 お陽様農園 松田 篤さま

お陽様農園がある愛知県田原市は、渥美半島の南端に位置しています。渥美半島は温暖な気候で、「ベニほっぺ」は太陽の恵みを受け広々とした温室で、鹿沼土を基本とした有機培土を使い、安全、安心にこだわり栽培をしています。全ハウス高設土耕栽培で、腰をかがめずにいちご狩りを楽しむことができます。いちご栽培のご苦労される点を伺うと「どの農業も同じですが、年によって気候が変わり、一日として同じ天候になることはなく、その気候によって栽培を変えて工夫してきました。正解がないのが難しいところでもあり、それが楽しいところでもあります。」と話されていました。丹精込めて育てた「ベニほっぺ」は甘みと酸味のバランスが良く、中まで赤いことから「紅」という言葉にふさわしいいちごです。松田さまに「まぜるシェイク ベニほっぺ」をご試食いただきました。「モスのバニラシェイクといちごのおいしさがマッチして、とてもおいしい」とお墨付をいただきました。

最後に松田さまから「観光農園なので、コロナ禍でお客さまも控えられるという点がありました。今回、モスバーガーの原料に使っていただけることは大変嬉しく思っています。モスバーガーでシェイクを楽しんだ後には、安全対策に努めている農園で、狩りたてのいちごも楽しんでほしいです。」と話されていました。



### ● 新潟県産“ル レクチエ”生産者 ヤマヨ果樹園 小柳 雅敏さま・小柳 和輝さま

ヤマヨ果樹園がある新潟県南区（旧白根市）は、日本一の大河である信濃川に面した肥沃な土地と豊富な水に恵まれた環境で「ル レクチエ」を栽培するのに適した地域です。代表の小柳 雅敏さまは18代目で、サラリーマン時代を経て家業である果樹園を継承して約30年。現在は息子の和樹さまも19代目を承継するため栽培に携わっています。ヤマヨ果樹園は良質な堆肥を中心に使い、減化学肥料と減農薬栽培に取り組み、より安全、安心な最高においしい果物を目指しています。栽培は大変に難しく、雨風にさらされた果実は味も見た目も悪く、病気につきやすいことから、約4万個の果実を一つひとつ袋がけをして育てます。栽培し収穫したら終わりではなく、次に貯蔵して追熟を行います。追熟期間は一つひとつの状態を確認しながらおいしさを深めていきます。「ル レクチエ」の歴史は古いですが、市場に出回りだしたのは数十年と浅く、これはひとえに栽培の難しさにあるそうです。丹精込めた「ル レクチエ」は出荷時期が約1か月間と短いため、希少価値が高く、高級果物店に並ぶのも頷けます。小柳さまに「まぜるシェイク ル レクチエ」をご試食いただき、「ル レクチエの素材そのままを味わえる、すっきりとしておいしいです。」とお二人から太鼓判をいただきました。

最後に小柳さまから「洋梨という『ラ・フランス』をイメージされる方が多いと思いますが別物だと思ってください。この機会にモスバーガーで「まぜるシェイク ル レクチエ」を飲んでいただき、11月には『ル レクチエ』そのものをぜひ味わってほしいです。」と話されていました。

