

2026 年 2 月 2 日

シダックスコントラクトフードサービス株式会社

**あの「モスの味」が社員食堂・学生食堂で楽しめる！
シダックスコントラクトフードサービス、
「モスバーガー×Oisix」の人気のコラボメニューを
全国約180カ所の食堂で提供開始**

全国の企業、学校等で食事提供業務を行うシダックスコントラクトフードサービス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下、SCF）は、2026 年 2 月 1 日（日）から 2 月 28 日（土）の期間限定で、全国で食事提供業務を受託運営する約 180 カ所の社員食堂・学生食堂等において、株式会社モスフードサービス（以下、モスフードサービス）と、オイシックス・ラ・大地株式会社（以下、オイシックス）が展開する食品宅配サービス「Oisix」が共同開発したコラボレーションメニューを提供します。

給食受託会社がモスフードサービス監修のメニューを社員食堂、学生食堂で全国展開するのは、業界で初めての取り組みです。



「旨みたっぷりテリヤキバーグボウル」 ※イメージ

今回提供するモスフードサービスと、オイシックスが展開する食品宅配サービス「Oisix」のコラボレーションメニュー「旨みたっぷりテリヤキバーグボウル」は、シリーズ累計 9 商品を販売する人気のミールキットの 1 つです。この度、全国で食堂を受託運営する企業・学校の皆様にも「Oisix」で人気の高い本メニューを味わっていただくため、全国展開を決定しました。

また、本メニューは 2025 年 9 月 22 日（月）から 9 月 26 日（金）の期間、グループ会社であるオイシックスと SCF が共同プロデュースする職域食堂「雨晴食堂（あめはれしょくどう）」（東京都品川区）にて先行提供。その際に、喫食者様から「普段の食堂では味わえない特別感がある」「有名ブランドの味を職場で楽しめるのが嬉しい」と大変高い評価を獲得しています。

「旨みたっぷりテリヤキバーグボウル」は、モスバーガーブランドの味わいを再現しながら、店舗では味わえない「Oisix」とのオリジナル要素を掛け合わせた限定メニューです。いつもの食事の時間を、外食気分が味わえる「楽しい時間」へと変えていきます。

【提供メニュー「旨みたっぷりテリヤキバーグボウル」概要】

■提供期間

2026 年 2 月 1 日(日)～2 月 28 日(土)

■対象施設

SCF が受託運営する全国の社員食堂・学生食堂等、全国約 180 カ所

■提供食数

20,000 食

■メニュー内容

旨みたっぷりテリヤキバーグボウル

■味のポイント

モスバーガーの看板商品でもあるテリヤキバーガー×モス野菜バーガーをライスボウルにアレンジ！モスバーガーのテリヤキソースから着想を得た、コクのあるテリヤキソースを絡めたハンバーグに、オーロラソースをかけたサラダを添えています。

■今後の展望

SCF は「安心・安全」な食事提供を大切にしながら、外部パートナーとの連携を通じて、食堂に新しい楽しさをお届けしたいと考えています。本取り組みのように、話題性の高い企画や旬の食トレンドを取り入れたメニューを、全国どの施設においても変わらぬ品質でご提供できる体制を整えています。

昨今、社員食堂や学生食堂は、日々の活力を養う場としてだけでなく、コミュニケーションを活性化させる大切な役割を担っています。SCF は、喫食率(※1)の向上や健康経営(※2)の推進など、各施設の皆様が大切にされている課題に真摯に向き合い、食事を通じたお手伝いをします。今後も、日々のランチタイムが少し楽しみになるような「驚きと喜び」のある食体験を創出し、皆様の健やかな毎日を支える良きパートナーとして、温かみのある食堂運営に努めてまいります。

※1: 喫食率(きっしょくりつ)……食堂の利用対象者のうち、実際に食事をした人の割合。食堂の活性化を測る指標の一つ

※2: 健康経営……従業員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践すること。「健康経営」は、NPO 法人健康経営研究会の登録商標です



食堂で掲示するポスター

【食堂運営導入に関するお問い合わせ先】

シダックスコントラクトフードサービス株式会社 営業戦略支援室

お電話でのお問い合わせ: 050-5810-2509

Web からのお問い合わせ: <https://shidax-fs.co.jp/contact>

【会社概要】

■シダックスコントラクトフードサービス株式会社

1959 年、東京都調布市の企業(工場)での給食事業(フードサービス事業)で創業。翌 1960 年に法人化。以来 65 年以上にわたり、全国の企業、寮、工場、アスリート施設、キャンパス(大学・高校)、技術センター・研究所など幅広い分野で食事提供業務を展開。1974 年には、東京・新宿の高層ビル・住友ビル内において、国内初となる高層ビルカフェテリア方式の職域食堂の受託運営を実施。約 1,000 カ所以上に及ぶ店舗・施設において、「安心・安全」で、健康に配慮した美味しい食事の提供を行っています(2026 年 2 月現在)。