

2026年5月8日
報道関係各位

mozo ワンダーシティ



商業施設発、環境保全と自然素材にこだわる

オリジナルプロジェクト「NATURAL WONDER LABO」誕生

— 第1弾は「農薬不使用※夏みかんの小さなフィナンシェ」5月23日(土)・24日(日)限定配布 —



mozo ワンダーシティ（愛知県名古屋市）は、2026年5月23日（土）・24日（日）の2日間、mozo のオリジナルプロジェクト「NATURAL WONDER LABO（ナチュラルワンダーラボ）」の第1弾「農薬不使用※夏みかんの小さなフィナンシェ」を配布します。

※栽培期間中に農薬を使用していません

■イベント概要

開催日	2026年5月23日（土）・24日（日）
時間	10:00～15:00（なくなり次第終了）
場所	mozo ワンダーシティ 1階 ステーションコート
配布数	各日先着 300名さま（合計 600名）
参加条件	mozo アプリ会員限定 ポイント 30Pt と交換
引換券配布	当日 9:30 より 専門店 1F [C 入口]横にて配布

■プロジェクト誕生の背景 — 「mozo action」から生まれた新しいプロジェクト—

mozo ワンダーシティでは 2019 年より、社会課題を「体験する」ことをテーマにした独自プログラム「mozo action」を展開してきました。地域資源の活用・環境課題の可視化・次世代への学びの接続—その思想を継承し、より多くの人が気軽に自然と向き合えるよう立ち上げたのが、NATURAL WONDER LABO です。

NATURAL WONDER LABO は、mozo ワンダーシティが独自に立ち上げたオリジナルプロジェクトです。「自然を楽しむ暮らしを、mozo から。」をコンセプトに、自然素材の魅力を最大限に引き出したスイーツを始め、様々な暮らしの道具を開発・発表します。

単なる商品提供ではなく、素材の背景・生産地・季節性を丁寧に伝えることで、手に取る人が「自然を感じる」体験を届けます。mozo だけが提供できる体験価値として 1 から作り込まれたオリジナルプロジェクトです。素材の選定から製法・ビジュアルまで、すべてを内製で企画。商業施設が「自然の豊かさを伝える入口を作る」という新しいアプローチです。

■本格派の自然スイーツをめざして

NATURAL WONDER LABO はただのノベルティではなく、「自然共生」をより身近にすべく、作り上げる全ての品は一級の作り手や素材と共に作り上げています。本企画においては愛知県豊田市にお店を構える「レクラ・ド・リール」と連携し、素材の選定、自然にも体にも健康的な製法、何よりも美味しさを目指し、フレンチフィナンシェを 1 から開発しております。

■5月の新作 「農薬不使用※夏みかんの小さなフィナンシェ」2種セット

初夏の味覚「夏みかん」に焦点を当てた今回のフィナンシェは、農薬不使用※の夏みかんを丁寧にコンフィチュール（砂糖漬け）に加工し、バターの香りが豊かなフィナンシェ生地に合わせて一品。ピスタチオ&ショコラの2種を組み合わせたセットで、初夏の彩りを楽しめます。

■取材・撮影について

当日の現場取材・スイーツの撮影をお受けしております。事前にお問い合わせ窓口までご連絡ください。

※栽培期間中に農薬を使用していません

■ mozo ワンダーシティ 施設概要

所在地	〒452-0817 愛知県名古屋市西区二方町 40 番地
事業者	日本都市ファンド投資法人
運営・管理	イオンモール株式会社
施設規模	敷地面積：約 107,000 m ² 延床面積：約 244,000 m ²
営業時間	ショップ・サービス 10:00～21:00 レストラン 11:00～22:00
施設 HP	https://www.mozo-wondercity.com/

【本件に関するお問い合わせ】

mozo ワンダーシティ イオンモール事務所

担当：木戸間・森本 TEL：052-505-1888 （対応時間 10:00～18:00）