



冷凍キューバサンド

全国へ。映画『シェフ』で話題、地元で人気の味をお届け

約5分、電子レンジ+オーブントースターで焼きたて食感

自家製パンとロースト／ブルドポーク、モホソースで仕上げた本格キューバサンドを、いつでもどこでも

株式会社モホスタンド（神奈川県相模原市南区相模大野、代表取締役 鈴木知海）は、店舗の人気商品「クバーノ（キューバサンド）」を自宅でも手軽に楽しめる冷凍パッケージ「冷凍キューバサンド」を2025年9月より販売しています。店舗と同じレシピを基本に、冷凍でも最大限のおいしさを引き出すための独自工程を加え、焼きたての感動を急速冷凍で閉じ込めて全国にお届けします。また、実店舗でも冷凍キューバサンドを販売しており、持ち帰り用としてご利用いただけます。

背景

キューバサンドは映画でも話題になったキューバ人によるフロリダ発祥のホットサンドで、日本ではまだ食べられる場所が多くありません。MOJO STANDは、フロリダの旅気分を味わえるキューバサンド専門店として展開してきましたが、**地元のお祭りなどで1,200食を販売するほどの人気**を得てきました。「もっと多くの人に体験してもらいたい」という思いから、店舗以外の場所でも全国焼きたて同様の味を楽しめる冷凍商品の開発を進めてきました。

商品特徴



- 柑橘とハーブが香る自家製モホソースを使用しています。
- 自家製パンとロースト／ブルドポークの一体感を追求しました。
- ハムやチーズ、ピクルスも相性を徹底して選び抜いた食材構成です。
- 焼くだけで外はパリッ、中はジューシーな本格仕上がりになります。
- グリラー焼き上げ後の焼きたての状態です。急速冷凍しているため、手間いらずの約5分の調理時間で店の味を再現できます。
- ストックしておけるから、好きな時に焼きたての味を体験できます。
- クリスマス・年末年始などの「ギフト」「パーティー」にも最適です。

販売チャネル

公式オンラインストア：全国発送対応（<https://mojostand.jp/shop/>）

実店舗：焼きたて販売に加え、冷凍キューバサンドも取り扱い



冷凍キューバサンド×1本
¥1,350（税込）



冷凍キューバサンド×3本
¥3,900（税込）



冷凍キューバサンド×5本
¥6,250（税込）

代表者コメント

見知らぬ場所でおいしいサンドイッチに出会った驚き、旅の中で感じる解放感。それを日常の中でも楽しんでほしい。そんな気持ちでキューバサンドをつくっています。冷凍という形にすることで「食べたい時に、いつでもどこでも」焼きたてを味わっていただけるようになりました。キューバサンドの魅力をもっと広がっていきます。

ご自宅での温め方

5分で焼きたてが召し上がれます

そのまま電子レンジで温め



真空パックの開封口（ノッチ）を端まで開け、電子レンジに入れサンドを加熱してください。

500W：約3分20秒

1000W：約1分40秒

※加熱時間は目安です。レンジの機種や状態により調整してください。

オーブントースターで仕上げ



温めたサンドを真空パックから取り出し、オーブントースターで焼き上げてください。焼きたてのカリッと食感を！！

※真空パックからサンドを取り出す際は、トングなどをご使用ください。火傷にご注意ください。

1分30秒(目安)

※機種により火力が異なるため、焦げないよう様子を見ながら調整してください。

店舗紹介・会社概要

当店は相模大野にある、テイクアウトを主体としたキューバサンド専門店です。店内カウンターは6席と席数は少ないものの、イートインスペースもご用意しています。ご注文をいただいてからすべてのサンドにバターを塗り、両面グリラーでカリッと焼き上げて提供しています。

店舗名：MOJO STAND

会社名：株式会社モホスタンド

所在地：神奈川県相模原市南区相模大野6-14-7シーガルズスクエア1F-A

事業内容：キューバサンド専門店の運営および冷凍キューバサンドの製造・販売ほか

公式サイト：<https://mojostand.jp>



本件に関するお問い合わせ先

株式会社モホスタンド 担当：鈴木知海

メール：ts.mojostand@gmail.com

電話：042-851-5559



参考



地元のお祭りで1200食販売し、行列ができるMOJO STAND出店の様子



自家製パンとロースト/ブルドポーク、モホソース、ピクルス、ロースハム、チーズがとろける、当店「cubano（キューバサンド）」の断面