

平成 17 年 9 月 30 日

Ref.05-0930-028

## モチモチとした食感の「チーズボン」発売！ バラエティに富んだサイドメニューのラインナップを強化

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 CEO 兼 COO: 櫻田 厚、本社: 東京都新宿区)では、平成 17 年 10 月 21 日(金)より、全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)において、モチモチとした食感が楽しめる「チーズボン」を来春までの期間限定で発売します。3 個入りでの販売(240 円/税込)のほか、1 個(80 円/税込)での販売も致します。

「チーズボン」は、平成 8 年~平成 13 年の間に期間限定で登場した人気商品で、手軽にお楽しみいただけるサイドメニューのバリエーションのひとつとして、今回装いも新たに発売します。「フレンチフライポテト」「モスチキン」「オニオンリング」「グリーンサラダ」など既存のサイドメニューのラインナップに加わり、バラエティに富んだメニューの中から選択することができます。同時発売の「バタフライシュリンプ」等と同様に、お食事時のプラスワンアイテムとして、またアイドルタイムの軽食としての需要を見込んだ商品です。テイクアウトにも向くので、家庭やオフィスでもお気軽にお召し上がりいただけます。

### 「チーズボン」(3 個入り・240 円/税込、1 個・80 円/税込)

ブラジルのパン「ボンデケージョ」をモス風にアレンジした商品です。タピオカでん粉にチーズを練り込み、手のひらサイズに丸く焼き上げました。タピオカのでん粉を使用しているため、表面はサクサクと、中はモチモチとした不思議な食感をお楽しみいただけます。チーズは、コクを出すために風味豊かなエダムチーズを加え、粒状のプロセスチーズを混ぜて焼き上げています。それぞれのチーズが程よく混じりあい、香ばしさが口いっぱい広がる一品です。

モスフードサービスでは、「おいしくて、安全で、健康によい商品」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。これまでモスバーガーでは、より幅広い時間帯で幅広いお客様へ利用機会を創出するための施策として、デザートメニューの強化やモンテアグレ農園コーヒーの導入など、積極的にカフェ需要の取り込みを目指した商品開発を行ってまいりました。今回発売するサイドメニュー「チーズボン」もそうした取り組みの一環です。今後もオリジナリティ溢れる商品の開発を継続的に進め、「食を通じて人々に、社会に幸せをお届けする」ことを実践していきます。

### < 商品概要 >

商品名 : 「チーズボン」(3 個入り・240 円/税込、1 個・80 円/税込)  
販売開始日 : 平成 17 年 10 月 21 日(金)  
販売店舗 : 全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)  
主な原材料 : タピオカでん粉、エダムチーズ、プロセスチーズ

### < この件に関する問い合わせ先 >

株式会社モスフードサービス 広報室 TEL. 03-3266-7171 FAX. 03-3266-7110  
〒162-8501 東京都新宿区筆筈町 22 番地  
HP. <http://www.mos.co.jp> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)