

平成 18 年 3 月 14 日
Ref.06-0314-055

凍ったままで楽しむひんやりと新しい食感のケーキ フローズンケーキバーに「レアチーズ」「いちご」新登場！

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 18 年 4 月 7 日（金）より全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、凍ったままで楽しむ新感覚のデザート「フローズンケーキバー」の新商品、「レアチーズ」と「いちご」（各 230 円/税込）を季節限定で発売します。

これに伴い、現在販売中の「抹茶」「マロン」「苺ミルク」の 3 品の販売を終了し、「バイクドチーズ」「カカオ」（各 230 円/税込）は継続販売します。新商品発売以降のラインナップは、「レアチーズ」「いちご」「バイクドチーズ」「カカオ」の計 4 種類となります。

【フローズンケーキバー】

「フローズンケーキバー」は平成 17 年 10 月に、凍ったままでお召し上がりいただき、ひんやりとした新食感のデザートとして発売しました。お皿やフォークを使わずに手軽に楽しめるよう、細長い形状に仕上げているのが特徴です。発売以来、店内飲食（イートイン）だけでなくオフィスや自宅で手軽に楽しめるテイクアウトデザートとしても、大変ご好評をいただいています。

また見た目の楽しさにもこだわり、どの商品も彩り豊かに仕上げ、かわいらしいデザインのパッケージに入れました。

4 種類のラインナップは、これからの春・夏のシーズンにあわせた後味の爽やかな「レアチーズ」と「いちご」を新商品として、また販売中の商品から定番的な人気の高い「バイクドチーズ」と「カカオ（チョコレート）」を継続商品としてご用意しました。

<新商品>

「レアチーズ」

クリームチーズの酸味とコクを大切に、さっぱりと仕立てたレアチーズケーキです。雪のように真っ白なクリームチーズの中に、アクセントとしてドライクランベリーと、ピスタチオを散りばめました。ルビーのような赤いクランベリーと、緑色が鮮やかなピスタチオがクリームチーズの中で映え、見た目にも可愛らしく仕上がっています。クランベリーの上品な甘酸っぱさ、クリームチーズのコクと、サクサクとしたグラハムクッキーが入った生地が相性の良い一品です。バイクドチーズケーキとはまた違った味わいが楽しめます。

「いちご」

現在販売中の「苺ミルク」をリニューアル。従来よりもイチゴ果肉を増やし、イチゴの風味をアップしてより夏らしくさっぱりと仕上げました。甘酸っぱいイチゴ果肉と、イチゴのピューレを混ぜたクリーム層がバランス良く調和しています。淡いピンク色のクリーム、赤が映えるイチゴの果肉とイチゴソース、そして白いサブレ生地と、色あいがとてもきれいなケーキです。口いっぱい広がるイチゴの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

< 既存商品 >

「バイクドチーズ」

オレンジの風味を利かせたクリームチーズを使用したクリーミーな味わいのケーキで、アーモンドパウダーの入った生地とよくなじみます。バイクドチーズの中に散りばめた鮮やかなオレンジピールの爽やかな風味が、冷たさとともに口いっぱいに広がります。

「カカオ」

濃厚でビターなベルギー産チョコレートを中心に、風味豊かなコーヒークリームをアクセントにしました。チョコレートとコーヒークリームをアーモンドパウダーとブラックココアが入った生地とココアスポンジで挟み、4層に仕上げています。チョコやコーヒーのシックな色合いで大人っぽい雰囲気を演出したケーキです。

「レアチーズ」「いちご」の販売に伴い、「抹茶」「マロン」「苺ミルク」は販売を終了します。

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バリエーションコーヒーの導入など、積極的にカフェ需要の取り込みをめざしたメニューの強化を図ってまいりました。今回のデザート商品の発売も、そうした取り組みの一貫です。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、「食を通じて人を幸せにすること」を実践してまいります。

< 商品概要 >

商品名・価格： 「フローズンケーキバー」4種（各 230 円/税込）

新商品：「レアチーズ」「いちご」

既存商品：「バイクドチーズ」「カカオ」

販売開始日： 平成 18 年 4 月 7 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： 「レアチーズ」

クリームチーズ、クランベリー、ピスタチオ、乳製品、糖類、小麦粉、卵
「いちご」

イチゴ、クリーム、乳製品、糖類、小麦粉、卵

「バイクドチーズ」

クリームチーズ、オレンジピール、アーモンドパウダー、乳製品、糖類、小麦粉、卵

「カカオ」

チョコレート、コーヒー豆粉末、ココアパウダー、アーモンドパウダー、乳製品、糖類、小麦粉、卵

< 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

<http://www.mos.co.jp> E-mail: pr@mos.co.jp