

平成 18 年 9 月 14 日
Ref.06-0914-022

手軽で食べやすいサイズと価格になりました フローズンケーキバー「マンゴー」「キャラメル」新発売 ～幅広い年代に向けた定番ドリンク「マイルドコーヒー」「モスの玄米茶」も発売～

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 10 月 6 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「マンゴー」、「キャラメル」、「レアチーズ」（各 180 円/税込）の計 3 種類を季節限定で発売開始します。

フローズンケーキバーは、昨年 10 月に販売開始以来、店内飲食（イートイン）だけでなくオフィスや自宅でも手軽に楽しめるデザートとして、大変ご好評をいただいています。半年ごとに季節にあわせたラインナップで発売しており、今回は秋冬シーズン向けに「マンゴー」「キャラメル」と既存商品の「レアチーズ」の 3 品をご用意しました。

また同時に、従来のサイズと価格を見直してリニューアルしました。お茶の時間のちょっとしたスイーツとしても、またハンバーガーやモスのごはんなどのセットメニューにプラスする食後のデザートとしても、手軽に追加できるボリュームとプライスです。

さらに今回、あらゆる年代の方に親しんでいただけるよう、食事中はもちろん食後のデザートにも相性の良いドリンクとして、「マイルドコーヒー」（190 円/税込）と、「モスの玄米茶」（160 円/税込・500ml ペットボトル入り）の 2 種類を通年販売の新定番商品として発売します。

「マイルドコーヒー」は、すっきりとしたまろやかな口当たりで、ブラックでも飲みやすいストレートコーヒーです。ミルクやシュガーを入れても苦味とココのバランスが良い「ブレンドコーヒー（発売中、190 円/税込）」と同じ価格で、ハンバーガー類とのセットメニューとしても選ぶことができます。また、「モスの玄米茶」は、癖がなくすっきりとした味わいのオリジナルブレンド茶です。緑茶よりも苦味や渋みが少なく、玄米の香ばしさが楽しめる日常茶として、お子様や若い世代の方からご年配の方まで、幅広い年代のお客様に楽しんでいただきたいドリンクです。

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、積極的にデザートメニューやドリンクメニューを強化して参りました。今回の「フローズンケーキバー」のミニサイズ化や、世代を問わず人気のドリンクメニューの導入も、こうした施策を踏襲するものです。追加オーダーしやすい手頃な価格帯のデザートメニューを投入することで、カフェ需要のさらなる強化を目指しています。

< 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

<商品特徴>

【フローズンケーキバー】

凍ったままで楽しむ、ひんやりとした新食感のデザートです。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ます。

「マンゴー」(180円/税込)

昨今のアジアスイーツの中でも特に人気のマンゴーを使用し、芳醇な甘さが魅力のマンゴームースをサブレ生地でサンドしました。ムースには、トロピカルな味わいを出すためにパッションフルーツ果汁を加え、マンゴー果肉も散りばめて素材の甘さや香りを際立たせています。マンゴーの甘い香り、パッションフルーツのさわやかな酸味がクリームのコクと絶妙にマッチした、味わい深い一品です。

「キャラメル」(180円/税込)

キャラメルの香ばしさやほろ苦さと濃厚なクリームのコクがマッチし、まるやかで奥深い味わいに仕上げた大人の雰囲気漂うデザートです。キャラメルムースには粗挽きのくるみとチョコチップを加えて食感の楽しさも加え、キャラメル色のサブレ生地でサンドしました。

「レアチーズ」(180円/税込)

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。クランベリーの赤、ピスタチオの緑がクリームチーズの中で鮮やかに映え、見た目にも可愛らしい仕上がりです。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、グラハムクッキーが入った生地が相性の良い一品です。

「フローズンケーキバー」の新商品発売に伴い、現在販売中の「いちご」「カカオ」「ベイクドチーズ」の3品(各230円/税込)の販売を終了します。「レアチーズ」はサイズと価格を変更して継続販売します。

【新ドリンク】

「マイルドコーヒー」(190円/税込)

ブラックでも飲みやすく、また、ハンバーガー類との相性も良い、軽い飲み心地のまるやかですっきりとしたストレートコーヒーです。現在発売中のコクや苦味が特徴の「ブレンドコーヒー」(発売中)と対極のまるやかな味わいが楽しめるよう、香りと程よい酸味が特徴のコロンビア豆のみを使用し、焙煎にもこだわってさわやかな酸味のすっきりとした味わいに仕上げました。セットメニューのドリンクとしても選ぶことができます。

「マイルドコーヒー」の発売に伴い、「モンテアレグレ農園コーヒー」の販売を終了します。

「モスの玄米茶」(160円/税込・500mlペットボトル入り)

お子様からご年配の方まで幅広い世代にお楽しみいただけるよう、日本人に馴染み深く、癖のない香ばしい風味が特徴の玄米茶を新たに導入します。強火焙煎の国産玄米と発芽玄米、甘く香り立つ緑茶葉を風味とのみ心地にこだわり抽出しました。緑茶のすっきりとした飲み口と炒った玄米の香ばしい味わいを生かして仕上げたオリジナルブレンド茶です。

「モスの玄米茶」の販売に伴い、「緑茶」「モスミネラルウォーター」の販売を終了し、「ジャスミン茶」は「モスのジャスミン茶」としてパッケージをリニューアルします。

<商品概要>

商品名・価格：【フローズンケーキバー】3種（各180円/税込）

新商品：「マンゴー」、「キャラメル」

リニューアル新商品：「レアチーズ」

【新ドリンク】

「マイルドコーヒー」(190円/税込)

「モスの玄米茶」(160円/税込、500ml ペットボトル入り)

販売開始日：平成18年10月6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：【フローズンケーキバー】

「マンゴー」

マンゴー（果汁、果肉）、パッションフルーツ果汁、糖類、小麦粉、卵

「キャラメル」

キャラメルソース、くるみ、チョコレート、砂糖、小麦粉、卵

「レアチーズ」

クリームチーズ、クランベリー、ピスタチオ、糖類、洋酒、小麦粉、卵

【新ドリンク】

「マイルドコーヒー」

コーヒー豆（コロンビア）

「モスの玄米茶」

玄米、緑茶、発芽玄米



キャラメル

マンゴー

レアチーズ



「フローズンケーキバー」
(価格：各 180 円 / 税込)
株式会社モスフードサービス



「モスの玄米茶」

「モスのジャスミン茶」



(価格：各 160 円 / 税込・500ml ペットボトル入り)
株式会社モスフードサービス