

平成 18 年 9 月 22 日

Ref.06-0922-023

モスのあったかメニューで身も心もボカボカ
季節限定のスープ「ミネストローネ」「クラムチャウダー」発売
～同時に冬の定番「栗と玄米餅のおしるこ（粒あん）」も販売開始～

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(一部店舗除く)において、季節限定スープ 2 種「ミネストローネ」「クラムチャウダー」(各 230 円/税込)を発売します。また同時に、毎年この季節にご好評いただいている、冬の定番デザート「栗と玄米餅のおしるこ(粒あん)」(330 円/税込)を販売開始します。

今回発売する季節限定スープ 2 種類は、野菜をはじめとする具たくさんのスープとして毎年ご好評いただいている商品です。現在通年で販売している「コーンスープ」(230 円/税込)とともに、セットメニューのドリンクとしても選べる人気のホットメニューです。

また「栗と玄米餅のおしるこ(粒あん)」も、ほっとする甘さで食べやすく、若い女性はもちろんご年配の方まで幅広い層に大変ご好評いただいています。毎年恒例ともなっている温かいメニューの投入で、これからのシーズンのメニューバリエーションを広げます。

【季節限定スープ 2 種】

●**ミネストローネ (230 円/税込)**

大きめに切った野菜とベーコンが入ったスープです。ベーコンのうまみをベースに、キャベツ・にんじん・セロリ・じゃがいも・トマト・たまねぎ・赤ピーマンを加え、じっくりと煮込みました。様々な野菜の甘味と酸味がバランスよく感じられる、寒い季節にぴったりのヘルシー感あふれるスープです。

●**クラムチャウダー (230 円/税込)**

毎年ご好評いただいている、冬の定番商品です。牛乳をベースに、あさり、ベーコン、たまねぎ、じゃがいもなどの具がたっぷりと入りました。海の幸と大地の恵みをいっしょに味わえる、コクのあるスープです。

【デザート】

●**「栗と玄米餅のおしるこ(粒あん)」 (330 円/税込)**

日本で古くから親しまれている寒い季節の定番甘味を、モスオリジナルの和風デザートに仕上げた人気商品です。北海道十勝産の小豆を使用したおしるこに、北海道産の玄米で作った丸餅と、甘く煮た栗を入れました。甘さを抑えたおしるこ栗の甘味が絶妙にマッチし、彩りもよく玄米餅の独特な食感が楽しめる一品です。

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。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、「食を通じて人に幸せをお届けすること」を実践していきます。

<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 東京都新宿区笹笹町 22 番地

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

< 商品概要 >

- 商品名 : 「ミネストローネ」(230 円/税込)
 「クラムチャウダー」(230 円/税込)
 「栗と玄米餅のおしるこ (粒あん)」(330 円/税込)
- 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 : 「ミネストローネ」
 キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリ、じゃがいも、トマト、
 赤ピーマン、かぼちゃピューレ、ベーコン

 「クラムチャウダー」
 あさり、ベーコン、たまねぎ、じゃがいも、牛乳

 「栗と玄米餅のおしるこ (粒あん)」
 小豆、もち米 (玄米)、栗、砂糖、塩



上から「コーンスープ」「ミネストローネ」「クラムチャウダー」

(価格：各 230 円 / 税込)



株式会社モスフードサービス



「栗と玄米餅のおしるこ（粒あん）」

(価格：330 円 / 税込)



株式会社モスフードサービス