

平成 19 年 1 月 11 日

Ref.07-0111-038

～甘酸っぱい旬のりんごの風味と食感を楽しめるデザートシェイク～ 青森産りんごを贅沢に使った「青森りんごシェイク」新発売

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 19 年 2 月 16 日(金)から 4 月中旬まで、全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)で、青森産のりんごを贅沢に使用したデザートシェイク「青森県産ふじ使用 青森りんごシェイク」(190 円/税込)を期間限定発売します。

当チェーンでは、全国の協力農家で農薬や化学肥料に極力頼らずに栽培された「モスの生野菜」をハンバーガーやサラダに使用するほか、北海道産のあずきを使用したおしるこや、地元産の食材を使った地域限定メニューを販売するなど、素材にこだわった商品開発で幅広いお客様のご支持をいただいています。

今回は、りんごの主要産地である青森産のりんご「ふじ」を贅沢に使用し、旬のりんご本来の風味が楽しめるデザートシェイクとして全国で発売します。

「青森県産ふじ使用 青森りんごシェイク」(190 円/税込)

この秋収穫した青森産のりんご「ふじ」を使用した、りんごのやさしい風味が楽しめるデザートシェイクです。りんご本来の甘味と酸味のバランスやシャキシャキとした食感を大切に、果実の素材感あふれるやさしい味わいのりんご果肉ソースに仕上げました。

バニラシェイクの上に、ほんのり塩味のきいたプレーンタイプのクラッカーを添えてりんご果肉ソースをのせ、最後にピスタチオをトッピング。見た目にも、りんごのやわらかい黄色、クラッカーとバニラシェイクの白にピスタチオの緑色が映え、春待つ季節にふさわしいスイーツに仕上がりました。

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: 「青森りんごシェイク」(190 円/税込)
販売期間: 平成 19 年 2 月 16 日(金)～4 月中旬
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: 青森産りんご「ふじ」、砂糖、白ワイン、バニラシェイク、クラッカー、ピスタチオ

< 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 東京都新宿区筆筍町 22 番地

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



「青森県産ふじ使用 青森りんごシェイク」
(価格：190 円 / 税込)
株式会社モスフードサービス