

平成 19 年 2 月 27 日  
Ref. 07-0227-045

～本格的なケーキのラインナップを揃え、くつろぎのひとときを提供～  
**フローズンケーキバーに「ティラミス」  
「マンゴーココナッツ」「リンゴのカスタード」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 19 年 3 月 30 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「ティラミス」「マンゴーココナッツ」「リンゴのカスタード」（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、2005 年 10 月に販売開始以来、店内飲食（イトイン）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。また、昨年 10 月に従来のサイズと価格を見直し、更にお求めやすくいたしました。

これまで、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、今回は春夏シーズン向けに「ティラミス」「マンゴーココナッツ」「リンゴのカスタード」と既存商品の「レアチーズ」の 4 品をご用意します。より多くのお客様にティータイムのスイーツとして、また食後のデザートとしてご利用いただけるよう、本格的なケーキのラインナップを揃えました。これに伴い、「マンゴー」、「キャラメル」（各 180 円/税込）の販売は終了します。

## <新商品>

### ●「ティラミス」(180 円/税込)

風味豊かなほろ苦いコーヒースロップを浸したココアスポンジに、クリームチーズとマスカルポーネのkokのあるチーズムースをココアビスキュイ（ビスケット生地）でサンドしました。少し大人の味わいのケーキバーに仕立てました。

### ●「マンゴーココナッツ」(180 円/税込)

マンゴーピューレとパッションフルーツ果汁の入ったソースを、ココナッツムースの中に波のように流し込みました。ムースの上にはふんわりとしたシャルロット生地を、ムースの下はしっとりとしたフィナンシェ生地を配した見た目にも美しい商品です。

### ●「リンゴのカスタード」(180 円/税込)

アップルカスタードケーキをイメージし、kokのあるカスタード生地とシナモンを利かせたシャキシャキとしたリンゴを組み合わせました。キャラメル風味の生地によく合う味に仕上げました。

## <継続販売商品>

### ●「レアチーズ」(180 円/税込)

クリームチーズの酸味とkokを大切に、さっぱりと仕立てたレアチーズケーキです。真っ白いレアチーズにピスタチオとクランベリーをちりばめました。

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180円/税込）  
新商品：「ティラミス」、「マンゴーココナッツ」「リンゴのカスタード」  
継続販売商品：「レアチーズ」
- 販売開始日：平成19年3月30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】  
<新商品>  
「ティラミス」  
小麦粉、糖類、卵、コーヒーシロップ、ココアパウダー、マスカルポーネ  
クリームチーズ  
「マンゴーココナッツ」  
小麦粉、砂糖、卵、ココナッツミルク、マンゴーピューレ、マンゴー果肉、  
パッションフルーツ果汁  
「リンゴのカスタード」  
卵、りんごプレザーブ、砂糖、小麦粉、シナモン、アーモンドパウダー、  
乳製品  
<継続販売商品>  
「レアチーズ」  
クリームチーズ、糖類、小麦粉、卵、ピスタチオ、クランベリー、洋酒

### <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 東京都新宿区筆筒町22番地  
<http://www.mos.co.jp> E-mail: [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

ティラミス



りんごのカスタード



マンゴーココナッツ



レアチーズ



「フローズンケーキバー」4種類  
(価格：各180円/税込)  
株式会社モスフードサービス