

## 秋冬にふさわしい、味わい深いデザート フローズンケーキバー「ショコラ」「いちごミルク」新発売

～同時に冬の人気定番商品「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: 櫻田 厚、本社: 東京都新宿区）では、平成 19 年 10 月 12 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「ショコラ」「いちごミルク」（各 180 円/税込）の計 2 種を季節限定で発売します。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。

『フローズンケーキバー』は、平成 17 年 10 月に発売して以来、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。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、今回も秋冬シーズン向けに新商品「ショコラ」「いちごミルク」と既存商品の「ティラミス」「りんごのカスタード」の 4 品のバリエーションをご用意しました。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、秋冬にふさわしい濃厚な味わいの本格的なケーキです。

※現在販売中の「マンゴーココナッツ」、「レアチーズ」は終売します。

「栗と玄米餅のおしるこ（粒あん）」は、ほっとする甘さで食べやすく、若い女性をはじめ幅広い年代の方に毎年ご好評いただいています。暖かい部屋の中で冷たさを楽しむ「フローズンケーキバー」と、日本の冬には欠かせない甘味である「おしるこ」で、これからのシーズンのデザートバリエーションを広げます。

### 【冷たいデザート】

#### 『フローズンケーキバー』（各 180 円/税込）

##### ●「ショコラ」 <新商品>

濃厚な味わいでありながら軽い食感のチョコレートムースに、アクセントとしてフランボワーズのジャムと果肉の粒を加えました。チョコレートの濃厚な味わいとフランボワーズの甘酸っぱさが調和した、秋冬にふさわしいシックで大人のティータイムにふさわしいデザートです。

##### ●「いちごミルク」 <新商品>

ミルク仕立てのムースの中に果肉入りイチゴソースをマーブル状に混ぜ、見た目もかわいらしく仕上げました。ムースのミルクィさといちごソースの甘酸っぱさが絶妙にマッチしたやさしい味わいのデザートです。

##### ○「ティラミス」 <継続販売商品>

風味豊かなほろ苦いコーヒシ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クク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。

##### ○「りんごのカスタード」 <継続販売商品>

アップルカスタードケーキをイメージし、クク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りんごを組み合わせました。カラメル風味の生地によく合う味に仕上げています。

## 【温かいデザート】

### ●「栗と玄米餅のおしるこ（粒あん）」（330円/税込）＜再登場・季節商品＞

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こと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）  
「ショコラ」、「いちごミルク」 ※新商品  
「ティラミス」、「りんごのカスタード」 ※継続販売商品  
『栗と玄米餅のおしるこ（粒あん）』（330円/税込） ※再登場・季節商品
- 販売開始日：平成19年10月12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 ショコラ」  
チョコレート、小麦粉、砂糖、卵、フランボワーズ（ジャム、果実）  
「フローズンケーキバー いちごミルク」  
いちご、乳製品、砂糖、小麦粉、卵  
「フローズンケーキバー 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  
「フローズンケーキバー リんごのカスタード」  
小麦粉、砂糖、卵、りんごプレザーブ、シナモン、アーモンドパウダー  
「栗と玄米餅のおしるこ（粒あん）」  
小豆、もち米（玄米）、栗、砂糖、塩

#### ＜この件に関する問い合わせ先＞

平成19年9月18日（火）に本社移転のため、問い合わせ先が変更となります。ご留意の程、宜しくお願い申し上げます。

株式会社モスフードサービス 広報IR室 HP. <http://www.mos.co.jp> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

#### ●9月14日（金）まで

〒162-8501 東京都新宿区筆筈町22番地 TEL. 03-3266-7171 FAX. 03-3266-7110

#### ●9月15日（土）より

※9月15日（土）～17日（月・祝）の間は、電話は留守番電話となります。FAXは受信可能です。

〒141-6004 東京都品川区大崎2-1-1 ThinkPark Tower 4F

TEL：03-5487-7371 FAX：03-5487-7310



「ショコラ」

「いちごミルク」

「フローズンケーキバー」2種類

(価格：各 180 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

