

## 体の芯から温まるモスの具だくさんスープ 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

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。

「ミネストローネ」「クラムチャウダー」は、毎年秋冬シーズン限定で販売している季節商品です。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選ぶことができ、手軽に野菜を摂取できるメニューとしてもご好評いただいています。

### ●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・セロリなど 7 種の野菜を加え、じっくりと煮込みました。様々な野菜の甘味とトマトの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）

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。魚介のうまみが牛乳ベースのクリームに溶けあい、魚介のうまみが凝縮された濃厚なスープです。

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」を実践してまいります。

### <新商品概要>

- 商品名・価格：「ミネストローネ」（230 円/税込）  
「クラムチャウダー」（230 円/税込）
- 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：「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

### <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



左「ミネストローネ」 右上「コーンスープ」 右下「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