

平成 20 年 3 月 19 日

Ref. 08-0319-053

～暖かい季節に向けて本格志向のデザート登場～

玄米フレークシェイク「黒胡麻あずき」「マンゴー杏仁」 季節限定で新発売！

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、平成 20 年 4 月 18 日（金）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、よもぎ白玉と黒胡麻ソースで和菓子の味わいを追求した「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき（よもぎ白玉入り）」と、大きめにカットしたマンゴーと杏仁プリンの南国風デザート「玄米フレークシェイク マンゴー杏仁」（各 290 円/税込）を季節限定で発売します。

「玄米フレークシェイク」は、平成 2 年より登場した人気の季節限定商品で、食物繊維を含む玄米フレークとシェイクとを組み合わせた「食べるシェイク」です。毎年トッピングやソースに工夫を凝らし、ひとつのシェイクでいくつものおいしさが味わえる本格デザートとして発売しています。

特に和風テイストのラインナップは、平成 3 年発売の「玄米フレークシェイク 抹茶あずき」以降、毎年大変ご好評いただいている人気アイテムです。今年の「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき」は、しょうゆときな粉を黒胡麻ソースの隠し味として加えることで、ほんのりとした塩味が、甘さをぐっと引き立てる和菓子の味わいを追及しました。

●「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき（よもぎ白玉入り）」（290 円/税込）

あっさりとした甘みの十勝産あずきと、よもぎを練りこんだ白玉に黒胡麻ソースをのせた和菓子のような玄米フレークシェイクです。よもぎのほろ苦さと、しょうゆときな粉を隠し味とした黒胡麻ソースが、まろやかなバニラシェイクとあずきに絶妙にからみあう、老若男女どなたにもお楽しみいただけるデザートに仕上げました。翡翠色のよもぎ白玉と、ふっくらとしたあずき、艶やかな黒胡麻ソースが見た目にも上品な商品です。

●「玄米フレークシェイク マンゴー杏仁」（290 円/税込）

ぷるぷるの杏仁プリンの上に、大きめにカットしたマンゴーとマンゴーソースをトッピングした南国風の爽やかな玄米フレークシェイクです。メキシコ産の完熟マンゴーを使用し、口の中で甘みと果肉感を楽しめます。マンゴーソースは、マンゴーピューレに甘酸っぱいパッションフルーツ果汁を加え、ほんのりとした酸味がバニラシェイクを引き立てる絶妙な味わいに仕上げました。夏の陽射しを思わせるキラキラとした黄色が印象的なデザートです。

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。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、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。

<新商品概要>

■商品名・価格： 「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき（よもぎ白玉入り）」（290 円/税込）
「玄米フレークシェイク マンゴー杏仁」（290 円/税込）

■販売開始日： 平成 20 年 4 月 18 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： 「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき（よもぎ白玉入り）」
小豆、よもぎ入り白玉（もち米粉、よもぎ粉）、黒胡麻ソース（黒胡麻、
しょうゆ、きな粉、ごま油）、玄米フレーク、バニラシェイク

「玄米フレークシェイク マンゴー杏仁」

マンゴー、杏仁風味プリン（糖類、加糖練乳、杏仁粉）、マンゴーソース
（マンゴー果実、マンゴーピューレ、パッションフルーツ果汁）、玄米フ
レーク、バニラシェイク

<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 IR 室 TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7310
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp



黒胡麻あずき（よもぎ白玉入り）



マンゴー杏仁

「玄米フレークシェイク」
（各290円／税込）

株式会社モスフードサービス

