

平成 20 年 4 月 22 日

Ref. 08-0422-003

凍ったままで楽しむ、ひんやりした食感のケーキバー フローズンケーキバー「レアチーズ」「苺のショートケーキ」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 5 月 16 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モスバーガーの定番デザート『フローズンケーキバー』の新商品「レアチーズ」「苺のショートケーキ」（各 180 円/税込）を季節限定で発売します。

『フローズンケーキバー』は、凍ったままで楽しむ、ひんやりしたデザートです。お皿やフォークを使わずお楽しみいただけるよう、スティックタイプに仕上がっています。平成 17 年 10 月の発売以来、手軽に本格的なケーキの味わいを楽しめるデザートとして人気の商品です。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、今回も春夏シーズン向けに新商品「レアチーズ」「苺のショートケーキ」と、既存商品の「ティラミス」「ショコラ」の 4 品のバリエーションをご用意しました。暖かい日が続くこれからの季節にぴったりのスイーツです。

※現在販売中の「いちごミルク」、「リンゴのカスタード」は終売します。

『フローズンケーキバー』（各 180 円/税込）

◆「レアチーズ」 <新商品>

クリームチーズにレモン果汁を加え、コクがありつつさっぱりと仕上げたレアチーズのフローズンケーキバーです。真っ白なクリームチーズに、レモンピールとピスタチオがちりばめられ、食感のアクセントにもなっています。スポンジとグラハムクッキーを砕いて敷き詰めた生地との相性も抜群です。

◆「苺のショートケーキ」 <新商品>

ショートケーキをフローズンケーキバーに仕立てました。クリームのにいちご果肉を加え、いちごソースとともにスポンジとシャルロット生地ですاندしました。いちごの甘酸っぱさが存分に味わえる、色あいもかわいらしいフルーティーなケーキバーです。

◇「ティラミス」 <継続販売商品>

風味豊かなほろ苦いコーヒー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）ですاند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。

◇「ショコラ」 <継続販売商品>

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、アクセントとしてラズベリー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ラズベリーの甘酸っぱさが調和した、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。

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。今後も徹底した商品開発を進め、「食を通じて人に幸せをお届けすること」を実践していきます。

<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）

「レアチーズ」 ※新商品

「苺のショートケーキ」 ※新商品

「ティラミス」 ※継続販売商品

「ショコラ」 ※継続販売商品

■販売開始日：平成20年5月16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 レアチーズ」
クリームチーズ、レモンピール、ピスタチオ、砂糖、小麦粉、卵

「フローズンケーキバー 苺のショートケーキ」
いちご、いちご砂糖漬け、クリーム、小麦粉、砂糖、卵、他

「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、ラズベリー（ジャム、果肉）、他

「フローズンケーキバー ティラミス」
ココアパウダー、ナチュラルチーズ、小麦粉、砂糖、卵、クリーム、他

<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



レアチーズ

苺のショートケーキ



フローズンケーキバー
(価格：各180円/税込)

株式会社モスフードサービス