

平成 20 年 6 月 11 日

Ref. 08-0611-015

～夏の定番かき氷を、モス流にアレンジしてゴージャスに！～
「モスの氷」 トロピカルと和風の 2 種を新発売

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 6 月 26 日（木）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、「モスの氷 マンゴーミルク パッションフルーツソース」と「モスの氷 宇治金時ミルク よもぎ白玉入り」（各 330 円/税込）を季節限定で新発売します。

『モスの氷』は、夏の定番「かき氷」をモス流にアレンジした新デザートです。シロップをかけるだけの従来のかき氷ではなく、「マンゴーミルク」にはマンゴーの果肉が入ったソースを、「宇治金時ミルク」にはよもぎ白玉やあずきをのせています。さらにそれぞれ練乳も添えて、ボリューム感を出すとともにさっぱりとさわやかな味わいを楽しめるデザートに仕上げました。心と体に涼をよぶ、暑い夏にぴったりの商品です。

◆「モスの氷 マンゴーミルク パッションフルーツソース」 (330 円/税込) <新商品>

シャリシャリとしたかき氷の上に、マンゴー果肉入りのマンゴーソースをたっぷりトッピング、パッションフルーツシロップをかけた南国風のかき氷です。カップの底の練乳と甘酸っぱいソースをお好みで混ぜながら、モス流のアジアンスイーツの味わいをお楽しみいただけます。

◆「モスの氷 宇治金時ミルク よもぎ白玉入り」 (330 円/税込) <新商品>

かき氷に十勝産のあずきと、よもぎ入りの白玉、抹茶シロップをトッピングしました。抹茶、あずき、白玉という和の素材をふんだんに使用した、夏の涼を呼ぶぜいたくなかき氷です。カップの底の甘い練乳が、抹茶の風味を引き立てています。

<商品概要>

- 商品名・価格： 『モスの氷』 2 種（各 330 円/税込）
「モスの氷 マンゴーミルク パッションフルーツソース」
「モスの氷 宇治金時ミルク よもぎ白玉入り」
- 販売期間： 平成 20 年 6 月 26 日（木）～平成 20 年 9 月中旬 ※季節限定
- 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： 「モスの氷 マンゴーミルク パッションフルーツソース」
氷、練乳、マンゴーソース、パッションフルーツシロップ
「モスの氷 宇治金時ミルク よもぎ白玉入り」
氷、練乳、小豆、よもぎ入り白玉、抹茶シロップ

<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



マンゴーミルク
パッションフルーツソース



宇治金時ミルク
よもぎ白玉入り



「モスの氷」
(各330円/税込)
株式会社モスフードサービス