

平成 20 年 12 月 2 日

Ref. 08-1202-045

～旬のりんごの風味と食感を楽しめるデザートシェイク～ 青森県産りんごを使った「青森りんごシェイク」期間限定発売

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 12 月 27 日（土）から 3 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）で、青森県産のりんごを贅沢に使用したデザートシェイク「青森県産ふじ使用 青森りんごシェイク」（210 円/税込）を、期間限定で新発売します。

「青森県産ふじ使用 青森りんごシェイク」は、りんごの主要産地である青森県産のりんご「ふじ」を贅沢に使用し、旬なりんごの自然な風味が味わえるデザートシェイクです。一昨年から期間限定商品として発売し、初シーズン 56 万食、2 年目 67 万食を販売する、冬の人気商品となりました。

これまで当チェーンでは、地域の特色を生かした商品開発を進め、地元産の食材を使った地域限定メニューを順次発売しています。これらの“ご当地メニュー”は販売エリア外からも販売要望が多く寄せられています。今年は“ご当地メニュー”を広く全国で味わっていただくため、新たなエリアで「宮崎県産霧島黒豚メンチカツバーガー」「岩手県産南部どりバーガー」等を販売し、大変ご好評をいただき、幅広いお客様のご支持をいただきました。今回の「青森りんごシェイク」はこうした“地産他消”“地産全消”の先駆け的商品で、新たな冬の定番商品となっています。

●「青森県産ふじ使用 青森りんごシェイク」（210 円/税込）

この秋収穫した青森県産りんご「ふじ」を使用した、りんごのやさしい風味が楽しめるデザートシェイクです。りんごのシャキシャキとした食感や果実の素材感をたっぷりと残し、自然な甘味と酸味のバランスを生かしたやさしい味わいのりんご果肉ソースに仕上げました。

バニラシェイクの上に、ほんのり塩味のきいたプレーンタイプのクラッカーをのせて、りんごの果肉ソースをトッピング、最後にピスタチオをちりばめました。見た目にも、りんごのやわらかい黄色、クラッカーとバニラシェイクの白にピスタチオの緑色が映え、春待つ季節にふさわしいスイーツに仕上がりました。

<商品概要>

- 商品名・価格：「青森りんごシェイク」（210 円/税込）
- 販売期間：平成 20 年 12 月 27 日（土）～平成 21 年 3 月下旬
- 販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

<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