

ひんやりした食感が魅力の春夏向けデザート 『フローズンケーキバー「ティラミス」、「レアチーズ」リニューアル発売

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、平成 21 年 3 月 24 日（火）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「ティラミス」と「レアチーズ」（各 190 円/税込）の計 2 種を季節限定でリニューアル発売します。

これに伴い、現在販売中の「苺のショートケーキ」、「ショコラ」の販売を終了し、『フローズンケーキバー』の提供は、2 種類となります。

『フローズンケーキバー』は、凍ったままで楽しむスティック状の新食感のデザートです。今回より、従来のカット面のコントラストを楽しむ形から天面の華やかさを楽しむ形状に変え、よりケーキらしく仕上げました。お皿やフォークを使わずに、片手で手軽に本格的なケーキの味わいが楽しめ、また凍ったままで食べるという新しさから、平成 17 年 10 月の発売開始以来大変ご好評いただいています。フレーバーは、半年ごとに季節に合わせたラインナップで提供しております。



ティラミス

レアチーズ

『フローズンケーキバー』

お好みの『フローズンケーキバー』1 種類とドリンクをセットにしたお得なデザートセット「フローズンケーキバードリンクセット」（セット価格：350 円/税込）もご利用いただけます。全時間帯でご利用いただけ、それぞれ単品で購入するより最大で 110 円お得なデザートセットです。

『フローズンケーキバー』（各 190 円/税込）

●「ティラミス」<リニューアル商品>

ほろ苦いコーヒーシロップをしみ込ませたスポンジの上に、クリーミーでコクのあるマスカルポーネを使用したチーズムースと、なめらかな口あたりのコーヒームースを重ねた 3 層の味のコントラストをお楽しみいただけます。波型に整えた天面にはココアパウダーを振り、より本格的なティラミスに仕上げた大人の味わいのデザートです。

●「レアチーズ」<リニューアル商品>

クリームチーズを使用した、コクのある風味豊かなレアチーズです。しっとりとしたスポンジとチーズの層の間には、酸味が特徴のラズベリーソースを挟み、全体の味を引き締めました。仕上げに天面には、真っ赤なラズベリーと爽やかな緑色のピスタチオをトッピングした春らしい華やかなデザートです。

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」と共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および販売施策の導入などを継続的に進め、「食を通じて人を幸せにすること」を実践してまいります。

<商品概要>

- 商品名・価格：『フローズンケーキバー』2種（各190円／税込）
「ティラミス」、「レアチーズ」

※リニューアル発売に伴い、現在販売中の「苺のショートケーキ」と「ショコラ」の販売は、終了となります。

- 販売開始日：平成21年3月24日（火）

- 販売店舗：全国のレストラン店舗（一部店舗除く）

- セット内容：価格350円／税込

『フローズンケーキバー』1品と、セット対象のドリンクまたはスープの中から1品

※セット対象のコールドリンクはMサイズですが、Sサイズ（セット価格310円／税込）、Lサイズ（セット価格400円／税込）へそれぞれ変更することも可能です。

※セット対象のドリンクメニューは、ハンバーガーなどメインメニューでのセット対象ドリンクと同じです。

<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 グループ 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