

“宮崎特産”のフルーツを使用したデザート フロズンケーキバー「日向のみかん（日向夏使用）」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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、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『フロズンケーキバー』の「日向のみかん（日向夏使用）」（190 円/税込）を新発売します。これにより、現在販売中の「ティラミス」、「レアチーズ」と合わせ、『フロズンケーキバー』の提供は、3 種類となります。

販売開始日はエリアによって異なります。

- <先行発売> 東京、神奈川、甲信、静岡エリア 336 店舗 平成 21 年 9 月 1 日（火）～
<全国発売> 上記エリア以外 平成 21 年 10 月 14 日（水）～
※全国のモスバーガー店舗数 1,331 店舗（平成 21 年 7 月末現在）

『フロズンケーキバー』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。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。

●「フロズンケーキバー 日向のみかん（日向夏使用）」（190 円/税込）

さわやかな酸味と甘みが特徴の柑橘類である宮崎県産の日向夏ひゅうがなつを使用したムースと、日向夏のシロップで風味付けしたスポンジを合わせました。さらに天面には、スライスした日向夏の皮を砂糖漬けにした、ピールをトッピングしました。優しく品のある味を持つ日向夏のよさを表現した、見た目にもさわやかなデザートです。



<商品概要>

- 商品名： 「フロズンケーキバー 日向のみかん（日向夏使用）」
- 価格： 190 円/税込
- 販売開始日： <先行販売>平成 21 年 9 月 1 日（火）～東京、神奈川、甲信（山梨、長野）、静岡
<全国販売>平成 21 年 10 月 14 日（火）～上記エリア以外
- 販売店舗： 全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」にこだわった商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することの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を継続的に進め、「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。

<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