

平成 21 年 12 月 2 日

Ref. 09-1202-053

鹿児島県産さつまいもを使用した“地産全消”スイーツ  
「季節の玄米フレークシェイク <スイートポテト>」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、2009 年 12 月 26 日（土）から 2010 年 3 月下旬頃まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、鹿児島県産さつまいもを使用した「季節の玄米フレークシェイク <スイートポテト>」（220 円）を季節限定で新発売します。

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商品を順次発売してきました。これらの“ご当地メニュー”は“地産地消”となる地元だけではなく、エリア外からも販売要望が強いのが特徴です。今年はこうした“地産他消”メニューとして「宮崎県産鶏使用 チキン南蛮バーガー」「岩手県産南部どりバーガー」等を販売し、幅広いお客様のご支持をいただきました。

さらに今回の商品では、地域の特産品を活かした商品を全国発売する“地産全消”メニューとして、さつまいもの産地で名高い鹿児島県のさつまいもを使用し、「季節の玄米フレークシェイク <スイートポテト>」を発売します。玄米フレークシェイクは、毎年春夏の季節限定商品としてご好評をいただいておりますが、冬の時期の登場は初めてで、小さなサイズにしてボリュームを抑え、新たな冬のデザートシェイクとしてお楽しみいただけます。

【玄米フレークシェイクについて】

「玄米フレークシェイク」は、1990 年より登場した人気の季節限定商品で、食物繊維を含む玄米フレークとシェイクを組み合わせた「食べるシェイク」です。毎年トッピングに工夫を凝らし、ひとつのシェイクでいくつものおいしさが味わえる本格デザートとしてご好評いただいております。

●「季節の玄米フレークシェイク <スイートポテト>」（220 円）

鹿児島県産のさつまいもを使用し、「国産さつまいも」の自然な美味しさを余すことなく味わうことができるシェイクです。バターや洋酒を加えた鹿児島県産さつまいもをペースト状にし、ラム酒漬けにしたカレンツを加えました。さつまいもの優しい甘みとしっかりと滑らかな口当たりが楽しめ、まろやかなバニラシェイクが絶妙にからみあうデザートに仕上げました。食後でも手軽に食べられる小さなサイズの玄米フレークシェイクです。



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に一貫して取り組んでいます。今後も地域の特産品を生かした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。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「玄米フレークシェイク <スイートポテト>」（220 円）
- 販売期間：2009 年 12 月 26 日（土）～2010 年 3 月下旬（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）

<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](mailto:pr@mos.co.jp)

※本資料中の価格は全て税込です。