

平成 22 年 9 月 16 日

Ref. 10-0916-025

ココロもカラダもあったか〜い デザート&スープが登場  
秋冬限定デザート「あったかスフレプリン」「玄米餅のおしるこ(粒あん)」  
秋冬限定スープ「ミネストローネ」「クラムチャウダー」  
~10月13日(水)から全国のモスバーガーで販売開始~

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、2010年10月13日(水)より、全国のモスバーガー店舗(一部店舗除く)にて、季節限定のデザート「あったかスフレプリン」(260円)と「玄米餅のおしるこ(粒あん)」(280円)、スープ2種「ミネストローネ」「クラムチャウダー」(各240円)を販売します。



「あったかスフレプリン」



「玄米餅のおしるこ(粒あん)」



「ミネストローネ」



「クラムチャウダー」

モスバーガーでは、幅広いお客さまの利用機会を創出するため、季節ごとの商品を積極的に導入しています。「ミネストローネ」「クラムチャウダー」は、毎年秋冬限定で販売している季節限定商品で、手軽に野菜を摂取でき、体の芯から温まるメニューとして好評いただいています。「玄米餅のおしるこ(粒あん)」は1997年以降、「あったかスフレプリン」は、昨年から販売している秋冬限定商品で、若い女性や“スイーツ男子”を中心に、幅広い層の方にご好評いただいています。

●「あったかスフレプリン」 (260円) ※リニューアル発売

ほろ苦いカラメルを敷いたカスタードプリンの上にさわやかな酸味をもつチーズスフレをのせ、ゆっくりと時間をかけて焼き上げた温かいスイーツです。ほんのり温かいチーズスフレの“ふわふわ感”と、プリン“とろとろ感”を別々に味わえることはもちろん、2層を同時に食べることで、濃厚な味わいを楽しめます。昨年販売した際に、当初予想より男性のニーズが高かったことから、今年は1.5倍のボリューム(昨年比)にしました。

●「玄米餅のおしるこ(粒あん)」 (280円) ※リニューアル発売

日本で昔から親しまれている寒い季節の定番甘味を、モスオリジナルの和風デザートに仕上げました。北海道十勝産の小豆を使用したおしるこに、北海道産の玄米で作った丸餅を入れました。小豆のあっさりとした甘みと、玄米餅の独特な食感が楽しめるほっこりデザートです。今年は、小豆と丸餅だけでシンプルに仕上げることで、価格を50円低く設定しています。また、今年から最大で160円お得になるドリンクセットにも対応し、よりお買い求めやすくなりリニューアルします。

●「ミネストローネ」(240円)

大きめに切った野菜とベーコンが入ったスープです。ベーコンのうまみをベースに、キャベツ・たまねぎ・にんじん・セロリ・じゃがいも・赤ピーマンなどたっぷりの野菜を加え、じっくりと煮込みました。様々な野菜の甘味とトマトの酸味がバランスよく感じられる、寒い季節にぴったりのヘルシー感あふれるスープです。

●「クラムチャウダー」(240円)

あさり、ベーコン、たまねぎ、じゃがいもなどの具材が入った食べごたえのある、クリーミーで濃厚なスープです。あさりのうまみとともに、ごろごろと入った具材の食感が楽しめます。

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。

<商品概要>

- 商品名・価格： 「あったかスフレプリン」 (260円/ドリンクセット 390円)
- 「玄米餅のおしるこ(粒あん)」 (280円/ドリンクセット 390円)
- 「ミネストローネ」 (240円)
- 「クラムチャウダー」 (240円)

※「ミネストローネ」「クラムチャウダー」は、沖縄県内の店舗では通年販売しています。

■販売開始日： 2010年10月13日(水) ※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)

本資料中の価格はすべて税込です。