

平成 24 年 9 月 13 日
Ref. 12-0913-021

スープ新商品が登場！
ラスクが入った本格派「オニオンスープ」新登場
～「クラムチャウダー」「コーンスープ」もリニューアル発売～

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、2012 年 10 月 2 日（火）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、季節限定のスープとして新商品となる「オニオンスープ」（260 円）と毎年ご好評いただいている「クラムチャウダー」（260 円）、「コーンスープ」（240 円）をリニューアル発売します。



「クラムチャウダー」
季節限定/リニューアル商品



「オニオンスープ」
季節限定/新商品



「コーンスープ」
定番商品/リニューアル商品

今回発売する季節限定スープは「オニオンスープ」と毎年ご好評いただいている「クラムチャウダー」です。「オニオンスープ」は、玉ねぎをあめ色になるまで炒め、さらにラスクを加えて、本格的なスープに仕上げています。「クラムチャウダー」は、あさりの食感を活かし、より野菜の旨みが引き立つクリーミーな口当たりを楽しめるスープに仕上げました。また、定番商品の「コーンスープ」も、今秋からリニューアル発売いたします。

●オニオンスープ (260円) ※季節限定/新商品

あめ色になるまで丁寧に炒めて甘みとコクを引き出した玉ねぎと、食感を楽しむことができる生の玉ねぎの2種を煮込みました。フランスパンを薄く切ってサクサクに仕上げたラスクを先に器に入れ、後からスープを注ぐことで、ラスクにスープがしみこみ、旨みをしっかりと味わうことができます。

●クラムチャウダー (260円) ※季節限定/リニューアル発売

濃縮乳をベースに、あさり、ベーコン、たまねぎ、じゃがいもなどの具材がたっぷり入った食感が楽しいスープです。従来品よりも濃厚なスープに仕上げ、クリーミーなスープと野菜の旨みをよりしっかりと楽しんでいただけるよう、リニューアルいたしました。

●コーンスープ (240円) ※定番商品/リニューアル発売

自然な甘さがたっぷりの北海道産とうもろこしを使った、口当たりがすっきりしたスープです。とうもろこしの甘い風味を活かすため、クルトンをなくし、ホールコーンのみのトッピングにいたしました。ホールコーンの甘味がスープの味わいを引き立て、食感のアクセントも楽しめる一品です。定番商品として通年で販売いたします。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「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。当社はおかげさまで、今年で創業40周年を迎えました。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、企業目標である「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： 「オニオンスープ」 (260円) ※季節限定
「クラムチャウダー」 (260円) ※季節限定
「コーンスープ」 (240円) ※定番商品

■販売開始日： 2012年10月2日(火)

■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. 03-5487-7389
〒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

※本資料中の価格は全て税込です。