

さつま金時の優しい甘さが魅力の冷たいスープ
「冷製さつまいもスープ」新登場
～6月25日（火）より季節限定で発売～

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、2013年6月25日（火）～2013年9月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「冷製さつまいもスープ」（260円）を新発売します。

今回販売する「冷製さつまいもスープ」は、国産のさつま金時を使用し、素材の甘さを生かした優しい味わいのスープです。暑い季節でも楽しめるように、冷たいスープを提案することで、来店頻度アップを目指します。なお、現在販売している「クラムチャウダー」（260円）とともに、セットメニューのドリンクとして対応が可能です。

※スープをセットメニューのドリンクとして選択する場合は、各セット+20円となります。

※現在販売中の「コーンスープ」「オニオンスープ」は販売を終了いたします。

●「冷製さつまいもスープ」（260円） ※季節限定/新商品

鹿児島県産のさつま金時に、オニオンソテーとチキンブイオンを加えて、じっくり煮込み、濃縮乳を入れ、ピスタチオをトッピングした冷たいスープです。さつま金時の優しい甘さとなめらかな舌触りに、オニオンとブイオンの風味が香り、ピスタチオが食感のアクセントになっています。ひとくちごとに素材の旨みとコクが広がる、暑い夏にぴったりの冷製スープです。



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。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も企業目標である「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：「冷製さつまいもスープ」（260円）※新商品
- 販売開始日：2013年6月25日（火）～2013年9月上旬
- 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。