

平成 25 年 9 月 10 日
Ref. 13-0910-032

なめらかな口当たりのムースを使用した季節のカップデザートが登場！

「苺ムースケーキ」「紫芋のモンブラン」

～10月1日（火）から期間限定で新発売～

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、2013年10月1日（火）～2014年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「苺ムースケーキ」と「紫芋のモンブラン」（各 330 円）を期間限定で新発売します。



【苺ムースケーキ】



【紫芋のモンブラン】



今回発売する 2 商品は、今年 4 月に新設したデザートブランド「カップパティシエ」対象商品で、秋冬の季節を彩る、見た目も華やかなデザートです。「カップパティシエ」は、現在販売中の「シューポットシェイク（バニラ/ストロベリー/コーヒー）」「コーヒーゼリーケーキ 香るビター」に、今回の新商品を合わせ、計 6 商品をご用意します。

※今回の発売に伴い、「レアチーズケーキ オレンジソース」「カシスムース ミックスベリーソース」「みつめ 白あんゆず風味」は販売終了となります。

【デザートブランド「カップパティシエ」とは】

2013 年 4 月に、カフェ需要の更なる拡大と充実を目指し新設した、デザート商品カテゴリの総称です。「カップパティシエ」では、ソースや具材のトッピングなど、お店で最後の仕上げを行うことで、香りや食感などを大切にしています。



【カップパティシエ ロゴ】

●「苺ムースケーキ」(330円)

スポンジケーキの上に、苺ソースと口当たりなめらかな苺ムースを重ね、たっぷりのホイップクリームと赤スグリの果実をトッピングしました。仕上げにかける甘酸っぱい苺ソースが華やかな彩りを添えています。苺ムースとホイップクリームのまろやかな甘さと、苺ソースのさわやかな酸味のアクセントが絶妙のバランスです。

●「紫芋のモンブラン」(330円)

紫芋の口当たりなめらかなムースに、スポンジケーキとホイップクリームを重ね、その上から濃厚な紫芋のペーストをたっぷりと絞り、最後にさつまいもチップスをトッピングしました。皮付きのさつまいもチップスの、ほのかな塩味とカリカリの食感が、紫芋のモンブランの味わいを引き立てます。紫芋の素材の甘さを生かした、秋の訪れを感じられるデザートです。

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 : 「苺ムースケーキ」(330円)
「紫芋のモンブラン」(330円)
- 販売期間 : 2013年10月1日(火)～2014年3月下旬 ※期間限定
- 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. 03-5487-7389
〒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。