

宇治抹茶と北海道十勝産あずきで「和」を感じる秋冬デザート
『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』新発売
～『玄米餅のおしるこ（粒あん）』も同時発売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年10月20日（火）～2016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、『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』（260円）を新発売します。同時に『玄米餅のおしるこ（粒あん）』（320円）も期間限定で販売します。

『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』は、小さな抹茶パフェをイメージした、食べるシェイクです。ほろ苦さとなめらかな食感が特徴の宇治抹茶クリームと宇治抹茶パウダーを使用した、「和」を感じるデザートに仕上げました。日本生まれのモスバーガーでは、ファストフードでも気軽に本格的な「和」のスイーツが食べられる商品展開も行っています。

●『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』（260円）

コクがあり、飽きのこない味わいのバニラ風味のモスシェイクに、宇治抹茶を使用したホイップクリームをのせ、小麦ふすま（ブラン）のシリアルと北海道十勝産のあずきを重ね、宇治抹茶パウダーをまぶしました。今回の抹茶は全て石臼挽きの京都府産宇治抹茶を使用し、香り高く味わい深い苦みが特徴です。シリアルのサクサク感と、バニラシェイクのなめらかさ、ふっくらと炊いたあずきのほどよい甘みが、宇治抹茶の上品な苦みを引き立てる、大人の和デザートです。



●『玄米餅のおしるこ（粒あん）』（320円）

日本で昔から親しまれている寒い季節の定番甘味のおしるこを、モスオリジナルの和風デザートに仕上げました。北海道十勝産のあずき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。玄米の食感を残した歯ごたえのある餅と、十勝産のあずきを炊き上げたほどよい甘さのおしるこの、絶妙な組み合わせが楽しめます。毎年好評をいただいている、秋冬の定番デザートです。



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商品に「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にすること」を実践していきます。

<商品概要>

- 商品名・価格 : 『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』（260円）
『玄米餅のおしるこ（粒あん）』（320円）
- 販売期間 : 2015年10月20日（火）～2016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://mos.jp/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。