

冬にぴったりな本格派スープが新登場

「オマール海老のビスク」

～11月15日（火）から全国のもすバーガーで新発売～

もすバーガーを展開する株式会社もすフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2016年11月15日（火）～2017年3月下旬まで、全国のもすバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「オマール海老のビスク」（320円）を期間限定で新発売します。

「オマール海老のビスク」は、海老のエキスを余すことなく使用した本格的なビスクです。ビスクとは、甲殻類（エビ・カニなど）を香味野菜とともに炒め、ワインなどで煮出した後にすりつぶしたものを、丁寧にこしてクリームベースを加えた、なめらかで濃厚なとろみのあるスープです。定番の「クラムチャウダー」「コーンスープ（北海道産コーン使用）」「豚汁」に新たなトマトクリーム系のスープをラインナップに加え、これからの寒い季節に向けてスープ商品を充実させました。

※スープは、サイドメニューのセットドリンクとしてお選びいただけます。

（コーンスープ、クラムチャウダー、豚汁：各セット価格+20円／オマール海老のビスク：各セット価格+50円）

●「オマール海老のビスク」（320円）

今回のビスクは、オマール海老の頭とたまねぎ、にんにく、ワインを加えてじっくり炒め抽出したスープをベースに、ヒュメ（だし汁）を合わせ、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、クリームベースを加えた濃厚なスープです。ヒュメ（だし汁）とは、タラの骨とたまねぎ、にんじん、セロリなどを加え、丁寧にアクを取り除きながら抽出したものです。オマール海老の旨みがしっかりと詰まった、濃厚で本格的なトマトクリーム系のスープです。



もす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、今後も経営ビジョンである「食を通じて人に幸せにすること」を実践していきます。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「オマール海老のビスク」（320円）
- 販売期間：2016年11月15日（火）～2017年3月下旬 *期間限定
- 販売店舗：全国のもすバーガー全店舗（一部店舗除く）

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社もすフードサービス 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/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。