

平成 19 年 2 月 27 日

Ref. 07-0227-044

～これからの季節にぴったりな食べごたえのあるデザート～
玄米フレークシェイク 2 種
「ずんだ小豆」「クランベリー」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 CEO 兼 COO: 櫻田 厚、本社: 東京都新宿区)では、平成 19 年 3 月 30 日(金)より全国のモスバーガー店舗(一部店舗を除く)にて、2003 年に発売し、再販のご要望が高い“ずんだ”を使用した「玄米フレークシェイク ずんだ小豆」と、大粒のクランベリーをふんだんに使った「玄米フレークシェイク クランベリー」(各 280 円/税込)を季節限定で発売します。

「玄米フレークシェイク」は、平成 2 年より登場した人気の季節限定商品で、食物繊維を含む玄米フレークとシェイクを組み合わせた「食べるシェイク」です。毎年トッピングやソースに工夫を凝らし、ひとつのシェイクでいくつものおいしさが味わえる本格デザートとして大好評いただいています。今年の商品は、素材の味わいを大切にシンプルなテイストで仕上げ、お求め安い価格でご提供します。

●「玄米フレークシェイク ずんだ小豆」(280 円/税込)

小豆とずんだ(*)をコンセプトにした和風仕立ての玄米フレークシェイクです。バニラシェイクの上に玄米フレークをのせ、あっさりとした甘みの十勝産小豆と、黒米と黒ごまの風味豊かなもちもちとした白玉をのせ、仕上げに甘さと塩味がほどよいずんだをトッピングしました。

*ずんだ: 宮城県から岩手県一帯に伝わる代表的な郷土料理のひとつ。枝豆を打って作ることから“豆打(ずだ)”が訛って「ずんだ」と名付けられたのが由来ともされています。「ずんだ餅」など、おもちやおだんごにからめて食べるのが主流です。

●「玄米フレークシェイク クランベリー」(280 円/税込)

バニラシェイクの上に、玄米フレークとコクと酸味のあるヨーグルト風味のプリン、大粒のクランベリーがごろごろと入った鮮やかな赤さのベリーソースをトッピング。ソースは、クランベリーの实とストロベリー、ラズベリーソースを合わせ、ベリーの香り豊かな甘酸っぱいデザートに仕上げました。

モスフードサービスでは、「おいしくて、安全で、健康によい商品」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。これまでモスバーガーでは、より幅広い時間帯で幅広いお客様へ利用機会を創出するための施策として、デザートメニューの強化など、積極的にカフェ需要の取り込みをめざしたメニューの強化を図ってまいりました。今回のデザート商品の発売も、そうした取り組みの一環です。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、「食を通じて人を幸せにすること」を実践してまいります。

<商品概要>

- 商品名・価格： 「玄米フレークシェイク ずんだ小豆」(280円/税込)
「玄米フレークシェイク クランベリー」(280円/税込)
- 販売開始日： 平成19年3月30日(金)
- 販売店舗： 全国のレストラン店舗(一部店舗除く)
- 主な原材料： 「玄米フレークシェイク ずんだ小豆」
ずんだ(枝豆、砂糖)、小豆、黒米黒ごま入り白玉(もち米粉、黒米粉)、
玄米フレーク、バニラシェイク
- 「玄米フレークシェイク クランベリー」
クランベリー、ストロベリー、ラズベリー、
ヨーグルト風味プリン(加糖練乳、クリーム、洋酒)、玄米フレーク、
バニラシェイク

<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 広報室 TEL. 03-3266-7171 FAX. 03-3266-7110
〒162-8501 東京都新宿区筈笥町22番地
<http://www.mos.co.jp> E-mail: pr@mos.co.jp



左「玄米フレークシェイク クランベリー」
右「玄米フレークシェイク ずんだ小豆」
(価格：各280円/税込)
株式会社モスフードサービス