

平成 23 年 5 月 19 日

Ref. 11-0519-006

モスの“ひんやりデザート”新シリーズ！
「フロゼンスイーツ」3種、新登場！
～「ストロベリー」、「白桃」、「抹茶ティラミス」～

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、2011年6月21日（火）から、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、本格的なケーキを凍ったままで楽しむモスバーガーの新定番デザート「フロゼンスイーツ」を新発売します。今回は、＜ストロベリー＞、＜白桃＞、＜抹茶ティラミス＞の3種を販売します。

「フロゼンスイーツ」は、ケーキを凍ったままでお召し上がりいただく、モスの冷たいデザートの新シリーズです。ひんやりとした食感と、本格的なケーキの味わいが楽しめる、夏にぴったりのデザートです。今後も季節に応じた旬の味わいをお届けしていく予定です。



ストロベリー



白桃



抹茶ティラミス

●「フロゼンスイーツ＜ストロベリー＞」(240円)

スポンジケーキといちごムース、ホイップクリームの上に、果肉入りのいちごソースをかけ、彩りにピスタチオをのせました。さわやかな酸味が特徴のストロベリーケーキです。

●「フロゼンスイーツ＜白桃＞」(240円)

スポンジケーキの上に、白桃ソース、白桃ムース、一口サイズの白桃、生クリーム、ピスタチオをのせました。全体的にかわいらしく、初夏にぴったりのケーキです。

●「フロゼンスイーツ＜抹茶ティラミス＞」(240円)

抹茶シロップを染み込ませたスポンジケーキに、抹茶入りのティラミスを重ね、たっぷりのホイップクリームと抹茶パウダーをのせました。抹茶のほろ苦さが、ホイップクリームの甘みを引き立て、大人の味のデザートです。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」にこだわった商品を「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。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 : 「フロゼンスイーツ<ストロベリー>」(240円)
「フロゼンスイーツ<白桃>」(240円)
「フロゼンスイーツ<抹茶ティラミス>」(240円)
※「フロゼンスイーツ」1品とドリンクを組み合わせたお得なセット(390円)も
ご用意しています。
- 販売開始日 : 2011年6月21日(火)
- 販売店舗 : 全国のカフェ店舗(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. 03-5487-7310
〒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。