

平成 24 年 9 月 13 日
Ref. 12-0913-023

モスの秋冬限定あったかスイーツ
「さつま金時のあったかプリン」新発売
～「玄米餅のおしるこ（粒あん）」も同時に発売～

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、2012 年 10 月 2 日（火）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、季節限定のあったかデザート「さつま金時のあったかプリン」（260 円）を新発売します。同時に、毎年冬の定番としてご好評いただいている「玄米餅のおしるこ（粒あん）」（280 円）が今年も登場します。



「さつま金時のあったかプリン」



「玄米餅のおしるこ（粒あん）」

モスバーガーでは、スイーツを季節にあわせたラインナップで発売しており、喫茶需要の拡大と充実を図っています。今回は、秋冬にふさわしい温かいスイーツを 2 種発売します。

●**さつま金時のあったかプリン**（260 円）

鹿児島県産のさつまいも“さつま金時”を使用したプリンの上に、ロドケの良いなめらかなクリーム状のソースをかけ、ほろ苦いキャラメルソースをデコレーションしました。さつま金時の優しい味わいと、なめらかな舌触りが特徴です。キャラメルソースの苦味がアクセントとなっており、甘すぎないスイーツとして男女ともにお楽しみいただける一品です。

●**玄米餅のおしるこ（粒あん）**（280 円）

日本で昔から親しまれている寒い季節の定番甘味を、モスオリジナルの和風デザートに仕上げました。北海道十勝産の小豆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、国産の小豆を炊き上げた程よい甘さのおしるこの絶妙な組み合わせが楽しめます。

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。当社はおかげさまで、今年で創業 40 周年を迎えました。1987 年発売のモスライスバーガーにおける国産米の使用をはじめ、日本生まれのハンバーガー専門店として、国産食材の活用に積極的に取り組んでいます。今後こうした商品開発を進め、日本の食生活に貢献できるチェーンづくりを進める考えです。

<商品概要>

- 商品名・価格： 「さつま金時のあったかプリン」(260 円)
「玄米餅のおしるこ(粒あん)」(280 円)
- 販売開始日： 2012 年 10 月 2 日(火) ※季節限定
- 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

本資料中の価格はすべて税込です。