

平成 25 年 4 月 5 日
Ref. 13-0405-001

初めてのデザートブランド「カップパティシエ」登場 ～アイスコーヒーも同時にリニューアル～

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、2013 年 4 月 23 日（火）より、デザートブランド「カップパティシエ」を立ち上げます。「カップパティシエ」の新商品として 5 つのメニューを、2013 年 4 月 23 日（火）～9 月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて発売します。当チェーンとして、デザート商品カテゴリの総称としてブランド名をつけるのは初めてとなります。



「カップパティシエ」
ロゴデザイン



シューポットシェイク
(バニラ/ストロベリー/コーヒー)

モスバーガーでは、以前より食べるシェイクでお馴染みの「玄米フレークシェイク」や、凍ったままのケーキを片手で手軽に楽しめる「フローズンケーキバー」、秋冬の定番デザート「玄米餅のおしるこ（粒あん）」などのこだわりデザートを発売し高い評価を得てきました。

今回は、モスオリジナルのシュー生地の中にカスタードとシェイクを入れた「シューポットシェイク」や、モスバーガーならではの和風デザート「みつまめ 白あんゆず風味」などを新たにご提案し、お客さまへ分かりやすい呼び名として「カップパティシエ」ブランドを新設することとしました。

昨今コンビニスイーツが人気を博し、デザート購入の選択肢が大幅に広がっています。これまで以上にモスのデザートのイメージを強化し、お客さまの利用機会を創出するため、新感覚で個性的な「シューポットシェイク」をはじめとした 5 種類の商品を揃えました。店舗でピスタチオやソースをトッピングすることで、香りや食感、フルーツソースのさわやかな風味などの違いを感じていただきたいと仕上げのひと手間にもこだわりました。自家需要はもちろんのこと、ちょっとした土産としてもご利用いただける商品です。

今回のデザートの新商品発売に合わせアイスコーヒーもリニューアルし、コロンビア豆 100% の本格アイスコーヒーを導入することで、カフェ需要の獲得拡大を目指します。

<「カップパティシエ」ブランド 新商品説明>

●シューポットシェイク（バニラ/ストロベリー/コーヒー）（各 380 円）

モスオリジナルのカップ型シュー生地の中にカスタードが入り、その上からお好みのシェイク（バニラ、ストロベリー、コーヒー）を入れて提供する、新感覚のデザートです。シュー生地の上の部分はクッキー生地をのせて焼き、その部分を切り離して、シューのフタとしました。シューのフタの表面はホワイトチョコレートでコーティングし、チョコレートとピスタチオ、ドライフルーツ（マンゴー・クランベリー）をトッピングして、チョコのパリパリ感をお楽しみいただけます。イートインではマグカップで、テイクアウトには専用のテイクアウトカップに入れて提供します。食べ方はシューのフタとチョコを味わったり、フタでシェイクをすくって食べたりと、自分好みの食べ方を見つけて、自由に楽しんでいただきたいデザートです。



●レアチーズケーキ オレンジソース（300 円）

オレンジピールを入れた本格的な味わいのオレンジソースに、ふんわりとした食感ながらさっぱりとしたチーズの味わいが楽しめるレアチーズムースを合わせました。その上に、オレンジ果肉入りのゼリーをのせたみずみずしいレアチーズケーキです。ピスタチオのトッピングがアクセントになっています。



●カシスムース ミックスベリーソース（300 円）

カシスとフランボワーズの2種類のベリーを使用したソースに、口当たりの軽いさっぱりとした味わいのカシスムースを合わせました。ブルーベリー、クランベリー、カシスの果実が入ったミックスベリーソースをかけて提供します。ベリー類をたっぷり使用した、酸味と甘みがくせになるデザートです。



●コーヒーゼリーケーキ 香るビター（330 円）

コーヒーシロップを浸み込ませたスポンジケーキに、練乳ムースを重ねて、ココアスポンジケーキとコーヒーゼリーを小さくカットしてトッピングし、その上からコーヒークリームをかけました。練乳ムースの優しい味わいの中に、香り高いコーヒーを使用したコーヒーのほろ苦さが広がります。



●みつまめ 白あんゆず風味（330 円）

ゆず風味の白あんと、赤えんどう豆、うぐいす豆、みかんを合わせたゼリーに、きな粉をまぶしたわらび餅と抹茶風味のホイップクリームをトッピングしました。甘みを抑えたゼリーは、お豆やみかんの味わいを引き立て、ゆず風味の白あんが味のアクセントになっています。黒糖の風味豊かな黒みつがゼリーの中を水のように流れる涼しげな見た目もお楽しみいただけます。



【アイスコーヒーリニューアル】

スイーツの新商品登場に合わせ、暖かい季節に需要が見込まれるアイスコーヒーもリニューアルします。コロンビア、エル・サルバドル、インドネシア産のブレンドコーヒーから、コロンビア産100%のストレートコーヒーに変わります。

コロンビア豆は、南米コロンビアの山岳高原地帯で生産され、マイルドな味わいが特徴的です。コロンビアは、コーヒーの栽培地としては理想的な場所で、酸味、苦み、コクのバランスがとれた品質の高いコーヒー豆が生産されています。

リニューアルされた「プレミアムアイスコーヒー」（S：210円、M：270円、L：310円）は、コロンビア豆だけを使用して、マイルドでありながら、透明感のあるすっきりとした味わいに仕上げました。「カップパティシエ」シリーズのスイーツとの相性も抜群です。

また、今回も「レインフォレストアライアンス」の認証を受けた豆を30%使用しています。

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。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、企業目標である「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>

- 新ブランド名 : 「カップパティシエ」
- 新商品名／価格 : 「シューポットシェイク
(バニラ/ストロベリー/コーヒー)」 (各 380 円)
「レアチーズケーキ オレンジソース」 (300 円)
「カシスムース ミックスベリーソース」 (300 円)
「コーヒーゼリーケーキ 香るビター」 (330 円)
「みつまめ 白あんゆず風味」 (330 円)
- 新商品販売期間 : 2013 年 4 月 23 日 (火) ~2013 年 9 月下旬 ※期間限定
- リニューアル商品名／価格 : 「プレミアムアイスコーヒー (コロンビア豆 100%)」
(S : 210 円、M : 270 円、L : 310 円)
- リニューアル商品販売開始日 : 2013 年 4 月 23 日 (火) ~ ※定番商品
- 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

※本資料の価格はすべて税込です。