

平成 25 年 6 月 11 日
Ref. 13-0611-015

モスからかき氷を使ったデザートが登場！
「モスのフラペビーンズ」「モスのフラペマンゴー」

～6 月 25 日（火）から季節限定で新発売～

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：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2013 年 6 月 25 日（火）～2013 年 9 月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、ミルク味のかき氷を使ったデザート「モスのフラペビーンズ」と「モスのフラペマンゴー」（各 360 円）を季節限定で新発売します。

今回販売する 2 商品は、ミルク味のかき氷の上に、具材感のあるソースをトッピングしたデザートです。幅広い年齢層のお客さまにお楽しみいただけるように、和風とフルーツ系の異なる 2 つの商品をご提案しています。ミルク味のかき氷で、優しい甘さとすっきりとした後味が特徴で、見た目も涼しく暑い季節におすすめの商品です。



[モスのフラペビーンズ]



[モスのフラペマンゴー]



●「モスのフラペビーンズ」(360 円) ※季節限定

ミルク味のかき氷に、甘く煮た金時豆、白いんげん豆など 5 種の豆入りのソースをたっぷりかけ、もっちりとしたぎゅうひを加え、最後に黒蜜で仕上げました。ふっくらとした食感の金時豆と、煮込んでもしっかりとした食感が特徴の白いんげん豆に、小粒で食感の異なる 3 種の豆（えんどう豆、ひよこ豆、レンズ豆）を、豆の特徴に合わせ甘さを調整し、それぞれ具材感のあるソースにしています。ミルク味のかき氷は練乳入りで、5 種類の豆の優しい味わい、ぎゅうひのもちもち感など、スプーンですくうたびに違った味や食感がお楽しみいただけます。

●「モスのフラペマンゴー」(360 円) ※季節限定

ミルク味のかき氷に、濃厚な果肉入りマンゴーソースをたっぷりトッピングし、コーヒーフレッシュでマイルドに仕上げました。ひんやり冷たいミルク味のかき氷は練乳入りで、甘みと酸味のバランスがとれたマンゴーソースがよく合い、濃厚でありながらもすっきりとした味わいです。南国のフルーツであるマンゴーの華やかな見た目も、夏の気分を盛り上げてくれます。

【デザートブランド「カップパティシエ」とは】

モスバーガーでは、2013年4月からデザート商品カテゴリの総称として「カップパティシエ」というブランドを新設しました。

「カップパティシエ」では、ソースや具材のトッピングなど、お店での仕上げのひと手間にこだわった商品を展開しており、香りや食感、ソースの風味などの違いを感じていただけます。今回のデザート2商品も、「カップパティシエ」対象商品です。新商品の投入により、これまで以上にモスのデザートのイメージを強化し、カフェ需要の更なる拡大と充実を目指します。



【カップパティシエ ロゴ】

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。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>

- 商品名・価格 : 「モスのフラペビーンズ」(360円)
「モスのフラペマンゴー」(360円)
- 販売期間 : 2013年6月25日(火)～2013年9月上旬 ※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

※本資料中の価格は全て税込です。