

平成 25 年 8 月 8 日
Ref. 13-0808-025

寒い季節に身体が温まるスープが登場

しょうが しょうゆこうじ
「生姜と醤油糀のスープ」「北海道産コーンスープ」

～9月3日（火）から全国のモスバーガーで新発売～

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9月3日（火）より、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、醤油糀の旨みと生姜の風味が豊かな「生姜と醤油糀のスープ」（260円/期間限定）と、北海道産とうもろこしをたっぷりと使用した「北海道産コーンスープ」（260円/新定番）を新発売します。



しょうが しょうゆこうじ
「生姜と醤油糀のスープ」

期間限定/新商品



「北海道産コーンスープ」

定番商品/新商品

寒くなる季節に合わせて、スープのラインナップを充実させます。期間限定の「生姜と醤油糀のスープ」は、身体を温める食材として注目されている生姜を使った和風スープです。醤油（大豆）と米糀の旨みを合わせた醤油糀が野菜の甘みを引き立てています。また定番商品の「北海道産コーンスープ」は、北海道産とうもろこしを裏ごししたもの、粗めに砕いたものを2種類使用し、クリーミーかつ濃厚に仕上げられており、さらにおいしくなって新発売いたします。

※現在販売中の「クラムチャウダー」は継続販売し、「冷製さつまいもスープ」は販売を終了します。
※スープはセットメニューのドリンクとしてお選びいただけます。（各セット+20円）

●**生姜と醤油糀のスープ** (260円) ※期間限定/新商品

かつおとこんぶだしの風味豊かなスープにキャベツ、人参、しいたけ、生姜の具材と、醤油糀の旨みを利かせ、仕上げにネギをのせた生姜の香り豊かなスープです。スープにはたっぷりの針生姜とすりおろし生姜を入れて風味を増し、醤油糀は野菜の甘みを引き立て、旨みと味にまろやかさを加えています。これから訪れる寒い季節に身体をほっとさせてくれるおすすめ商品です。

●**北海道産コーンスープ** (260円) ※定番商品/新商品

北海道産とうもろこしをたっぷりと使用した本格的なスープです。北海道産とうもろこしと、たまねぎをじっくりと丁寧に炒め、時間をかけて煮込んでいます。粗めに砕いたとうもろこしを加えることで、とうもろこしそのものの食感も味わえ、コクや甘みが凝縮されたさらにおいしいスープに仕上げました。「北海道産コーンスープ」は、定番商品として通年販売いたします。

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。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： 「生姜と醤油糀のスープ」(260円) ※期間限定
「北海道産コーンスープ」(260円)

■販売期間： 2013年9月3日(火)～2014年3月下旬 ※「生姜と醤油糀のスープ」のみ

■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。