

平成 27 年 3 月 17 日
Ref. 15-0317-087

ハワイの伝統的なデザートをもス風アレンジ
『ハウピアシェイク パイン&ココナッツソース』新発売
～3月24日（火）から全国のモスバーガーで期間限定販売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年3月24日（火）～2015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、『ハウピアシェイク パイン&ココナッツソース』（240円）を期間限定で新発売します。

『ハウピアシェイク パイン&ココナッツソース』は、ハワイのデザート※1のハウピアをモス風アレンジした食べるシェイクです。南国をイメージさせるパインアップルとココナッツの香りと甘み、ひんやりとしたシェイクが絶妙なバランスで、暑い時期におすすめです。

※1 ココナッツミルクを使ったハワイの伝統的なデザートです。

●『ハウピアシェイク パイン&ココナッツソース』（240円）

コクがあり、飽きのこない味わいのバニラ風味のモスシェイクに、ケロッグ（日本ケロッグ合同会社、東京都港区）のシリアル「オールブラン ブランフレーク」※2と、パインアップルを重ね、ココナッツソースをかけました。パインアップルはハワイのマウイ島で栽培されたマウイゴールド種を使用し、エキゾチックな香りとさっぱりとした甘さが特徴です。バニラシェイクのなめらかさとブランフレークのサクサク感、パインアップルの芳醇な香りと甘酸っぱさ、後味のすっきりした甘さのココナッツソースがマッチしたシェイクです。大きさも可愛いプチサイズで、ちょっと甘いものが食べたい時など、これからの季節にぴったりの商品です。

※2 ケロッグ社の「オールブラン ブランフレーク」は食物繊維が豊富な小麦の「ブラン」（小麦の外皮部分）を香ばしく焼き上げた、ほどよい甘さでサクサクとした食感のフレークです。お腹の調子を整える「特定保健用食品（トクホ）」として消費者庁の許可を得ています。

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。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にすること」を実践していきます。

<新商品概要>

- 商品名・価格：『ハウピアシェイク パイン&ココナッツソース』（240円）
- 販売期間：2015年3月24日（火）～2015年9月上旬 *期間限定
- 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://mos.jp/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。