

2017年10月25日

Ref. 17-1025-062

小麦粉・乳・卵・白砂糖を使用しない秋冬限定スイーツ
「やさしい豆乳スイーツ さつまいもとりんごのモンブラン」
「やさしい豆乳スイーツ いちごのムース」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：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2017年11月21日（火）～2018年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「やさしい豆乳スイーツ さつまいもとりんごのモンブラン 徳島県産なると金時使用」（380円）と「やさしい豆乳スイーツ いちごのムース ベリー添え」（380円）を期間限定で新発売します。

*今回の発売に伴い、「やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風 グレープフルーツ&ブラッドオレンジソース」と「やさしい豆乳スイーツ マンゴーロールケーキ」は販売終了となります。



【やさしい豆乳スイーツ
さつまいもとりんごのモンブラン
徳島県産なると金時使用】



【やさしい豆乳スイーツ
いちごのムース ベリー添え】

モスバーガーでは、原材料に小麦粉・乳・卵・白砂糖を使用していない、やさしい味のモスオリジナルスイーツ「やさしい豆乳スイーツ」シリーズを2015年3月より販売しています。原材料には米粉や豆乳などを使用し、甘みは甜菜糖^{てんさいとう}などで表現しました。甜菜（別名・砂糖大根）という植物から作られた甜菜糖は、まろやかな甘みとコクが特徴で通常の白砂糖には含まれていないオリゴ糖が含まれています。「やさしい豆乳スイーツ」は、乳製品が苦手な方や健康を意識されている方などをはじめ、幅広い方に一緒に楽しんでもらいたい、そんな思いが詰まった本格的なスイーツです。

今回は、徳島県産なると金時のまろやかな味わいが特徴の「やさしい豆乳スイーツ さつまいもとりんごのモンブラン 徳島県産なると金時使用」と、いちごとベリーの甘酸っぱさが特徴の「やさしい豆乳スイーツ いちごのムース ベリー添え」をご用意しました。ティータイムはもちろん、パーティーや年末年始のちょっとしたお土産にもおすすめです。

*小麦粉、乳、卵、白砂糖は、原材料として使用していません。

*本品は低アレルゲンメニューではありません。

*本品製造工場では、小麦を含む製品も生産しています。

●「やさしい豆乳スイーツ さつまいもとりんごのモンブラン

徳島県産なると金時使用」(380円)

米粉、アーモンドプードル※、豆乳などを使用して焼き上げたスポンジ生地に、濃厚な豆乳ホイップクリームと国産りんごのコンポートを重ね、ロール状に巻いてカットしました。そのロールケーキの上に、徳島県産なると金時のクリームを絞り、国産りんごのコンポートをトッピングしました。モンブランのクリームには、中身が濃い黄色で品のある甘さが特徴の徳島県産なると金時を使用しています。りんごのさわやかさと、さつまいものまろやかな甘みがマッチした、秋冬にぴったりのモンブランです。

※ アーモンドの粉のことで、コクや風味をプラスさせます。

* 甜菜糖^{てんさいとう}の他にきび砂糖を使用しています。

* はちみつを使用しております。

●「やさしい豆乳スイーツ いちごのムース ベリー添え」(380円)

米粉、アーモンドプードル、豆乳などを使用して焼き上げたスポンジ生地に、豆乳を使用したいちごムース、いちごのゼリーを重ね、豆乳ホイップクリーム、ラズベリー、ブルーベリー、ピスタチオをトッピングしました。モスオリジナルのいちごのゼリーは、ピューレ状のいちごと甜菜糖^{てんさいとう}、レモン果汁でさわやかな風味に仕立てています。豆乳ホイップクリームのほのかな甘みが、いちごとベリーの甘酸っぱさを引き立てるおすすめのスウィーツです。

【セット商品】

●「豆乳スイーツセット」(580円)

「やさしい豆乳スイーツ」のいずれか一品とセットドリンクを組み合わせ、単品で購入するよりも40円～110円お得なセットです。

おすすめの組み合わせは「ルフナティー ルフナ茶葉 コクと深み」です。スリランカの標高が低いルフナ地域で作られた紅茶で、甘い香りと深みのある味わい、キレのある渋味が特徴です。紅茶研究家の磯淵猛氏が、「やさしい豆乳スイーツ」によくあう茶葉をセレクトしました。本格的な茶葉の香りや、味を楽しんでいただくためにストレートをおすすめしています。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「やさしい豆乳スイーツ さつまいもとりんごのモンブラン
徳島県産なると金時使用」(380円)
「やさしい豆乳スイーツ いちごのムース ベリー添え」(380円)
「豆乳スイーツセット」(580円)
- 販売期間 : 2017年11月21日(火)～2018年3月下旬 *期間限定
- 販売店舗 : 全国のカフェ店舗(一部店舗除く)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

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
http://www.mos.co.jp/company/ E-mail. pr@mos.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※ 本資料中の価格はすべて税込です。