

冬の定番あったかデザート&スープが今年も登場！  
「おしるこ（粒あん）」 「ミネストローネ」  
～10月1日（火）から全国のモスバーガーで期間限定発売～

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）は、2019年10月1日（火）～2020年3月中旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「おしるこ（粒あん）」と「ミネストローネ」を期間限定で販売します。



【おしるこ（粒あん）】



【ミネストローネ】

●「おしるこ（粒あん）」（325円＋税）

やさしく上品な甘みが特長の北海道十勝産のあずきを使用したおしるこに、丸餅を入れました。日本で昔から親しまれている寒い季節の定番甘味のおしるこを、モスオリジナルの和風デザートにアレンジした商品です。今年は丸餅をリニューアルし、日本有数のもち米の産地である北海道名寄市産のもち米「はくちょうもち」を使用しています。つき時間を短くすることで、食感を残して歯切れのよいお餅に仕上げました。また「はくちょうもち」は、固くなりにくくやわらかさが長持ちするのが特徴で、これから予測されるテイクアウト需要の増加にも適しています。新しくなった秋冬の定番デザートをお楽しみください。

●「ミネストローネ」（288円＋税）

オリーブオイルでにんにくとベーコンを弱火でじっくりと炒め、香りと旨みを引き出します。さらににんじん、玉ねぎ、セロリを加えて炒め、トマトペーストとブイオンをプラスして、最後にキャベツ、じゃがいも、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマンを入れて煮込みました。じっくりと煮込むことで、野菜の旨みと甘みをたっぷり引き出し、本格的で味わい深いミネストローネに仕上げています。野菜の旨みと食感が残る、食べ応えのあるスープです。

<商品概要>

- 商品名・価格：「おしるこ（粒あん）」（325円＋税）  
「ミネストローネ」（288円＋税）
- 販売期間：2019年10月1日（火）～2020年3月中旬 \*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）

<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  
<https://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto: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抜です。