

冬の季節におすすめの定番あったかデザート&スープ
「おしるこ（粒あん）」 「ミネストローネ」
～11月19日（木）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、2020年11月19日（木）～2021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、「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。丸餅は、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長で、テイクアウトにも適しています。これから寒くなる季節にぴったりの、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、トマトペーストやブイヨンなどをプラスして、キャベツ、じゃがいも、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマンを加えました。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。各セット価格に28円（＋税）足すと、セットメニューのドリンクとしてもお選びいただけます。

<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：2020年11月19日（木）～2021年3月下旬 *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）

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください（<https://www.mos.jp/>）。

<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

<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。