

2020年11月5日

Ref. 20-1105-055

お手軽なデザートシリーズに高級感のあるハイカカオチョコレートを使用

## 「ひんやりドルチェ なめらかショコラ」

～11月19日（木）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：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、「ひんやりドルチェ なめらかショコラ ハイカカオチョコレート使用」を期間限定で新発売します。

「ひんやりドルチェ」シリーズは、コーヒーや紅茶のお供としてティータイム需要や、お手頃な価格帯のデザートのご要望にもお応えする商品として2018年5月に初めて登場しました。今回発売する「ひんやりドルチェ なめらかショコラ ハイカカオチョコレート使用」は、カカオ分80%以上の“ハイカカオ※1”のクーベルチュールチョコレート※2を23%使用した贅沢な味わいのチョコレートケーキです。また“健康をサポートする働き”に着目した『シールド乳酸菌®※3』も配合しました。ちょっとしたお土産にも最適な5個入りのBOXもおすすめです。



※1 一般的にカカオ分70%以上のチョコレートは“ハイカカオ”と言われ、近年、健康効果などが注目を集めています。

※2 クーベルチュールチョコレートとは一般にココアバターの含有量の多いチョコレートのことです。ココアバター31%以上含有することが基本で、通常は35%以上の流動性の高いチョコレートのことを言います。

※3 健康をサポートするために、森永乳業株式会社が保有する数千株の中から選ばれた乳酸菌です。シールド（盾）のように防御するイメージで名付けられた乳酸菌で、森永乳業株式会社の登録商標です。

### ●「ひんやりドルチェ なめらかショコラ ハイカカオチョコレート使用」

カカオ分80%以上のクーベルチュールチョコレート※2を使用した、甘さ控えめのチョコレートケーキです。カカオ本来のほろ苦い味わいが感じられ、濃厚で口どけがよく、なめらかな食感に仕上げました。冷凍状態でご提供し、なめらかな舌ざわりへと口の中でとけていく食感の変化もお楽しみいただけます。



### ●「ひんやりドルチェセット」

「ひんやりドルチェ」とセットドリンクを組み合わせしており、単品で購入するよりも19円～56円（税抜価格）お得なセットです。「ひんやりドルチェ ベイクドチーズ」も選択が可能です。

#### <新商品概要>

- 商品名・価格：「ひんやりドルチェ なめらかショコラ  
ハイカカオチョコレート使用」（167円＋税）  
「ひんやりドルチェセット」（380円＋税）  
「ひんやりドルチェ 5個入りBOX」（834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）

\*今回の発売に伴い、「ひんやりドルチェ 柚子抹茶ショコラ」は販売終了となります。

#### <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。