

冬の季節におすすめのあったかメニュー  
**「塩キャラメルラテ<クリスマス島の塩®使用>」**  
**「トマトチキンチャウダー」**

～11月11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、2021年11月11日（木）～2022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、「塩キャラメルラテ<クリスマス島の塩®使用>」と「トマトチキンチャウダー」を期間限定で販売します。

●「塩キャラメルラテ<クリスマス島の塩®使用>」（360円）

エスプレッソのほのかな苦みと、キメ細やかなミルクフォームのまろやかな甘みを感じるカフェラテに、クリスマス島の塩®※1を使用したキャラメルソース※2を合わせました。クリスマス島の塩®は、北海道産のバターと練乳を使用したキャラメルソース※2とも相性が良く、まろやかな甘みを引き立てます。各セット価格に40円足すと、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。

※1クリスマス島の塩®はクリスマス・アイランド21株式会社の登録商標です。

※2キャラメルソースに含まれる食塩は、97.2%がクリスマス島で製造されたものです。

<クリスマス島の塩®について>

「クリスマス島」は、ハワイの南約2000kmに位置するキリバス共和国に属する赤道直下の島です。1777年12月24日のクリスマスイブにキャプテンクックがこの島に上陸したことに由来して命名されました。クリスマス島の海水を太陽と風の力だけで3ヶ月かけて自然に濃縮・結晶化して作られます。強い塩味がなく、まろやかな甘みを感じられます。

●「トマトチキンチャウダー」（320円）

トマトの風味と濃縮乳、クリームなどのコク深いスープベースに、玉ねぎ、にんじん、鶏肉が入ったやさしい味わいのスープです。トマトはペーストとジュースづけ（ホールトマト）を併用し、トマトのさわやかな酸味、甘みを活かしています。さらに、ボイルしたお米を加えることで、全体的にまろやかに仕立てました。また、ハンバーガーとの食べ合わせも考え、大分県産のバジルペーストを加え、スープの味わいにキレも出しています。各セット価格に40円足すと、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。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「塩キャラメルラテ<クリスマス島の塩®使用>」（360円）  
「トマトチキンチャウダー」（320円）
- 販売期間：2021年11月11日（木）～2022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](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込です。

