

モスバーガー&カフェ限定の冬ドリンクとアイسدルチェが登場！

「**おいもラテ** ～鹿児島県産さつまいも～」  
「**アイسدルチェ フルーツ羊羹** ～いちご&マンゴー～」  
～鹿児島県産「紅はるか」と「マロンゴールド」をおいもラテのソースに使用～  
～「アイسدルチェ」がモスバーガー&カフェに初登場～

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、「モスバーガー&カフェ」の店舗で2024年11月13日(水)から、「おいもラテ ～鹿児島県産さつまいも～」と「アイسدルチェ フルーツ羊羹 ～いちご&マンゴー～」を期間限定で新発売します。



【おいもラテ  
～鹿児島県産さつまいも～】



【アイسدルチェ フルーツ羊羹  
～いちご&マンゴー～】



【アイسدルチェ フルーツ羊羹  
～いちご&マンゴー～ 5個入りBOX】

当社では、多様な立地に適合するためにモスバーガーの多業態化を進めており、特に住宅街や繁華街の立地に対しては、カフェ需要対応型の「モスバーガー&カフェ」の展開を積極的に行っています。「モスバーガー&カフェ」では、通常のモスバーガー店舗でも販売している商品のほか、限定のスイーツやドリンクなど、オリジナルメニューも併せて販売しています。

今回は、寒い季節にぴったりな“さつまいも”を使用したドリンクと独特の食感が楽しいアイسدルチェを販売します。ドリンクに使用しているソースには、鹿児島県産の「紅はるか」と「マロンゴールド」の2種類のさつまいものペーストを使用しており、濃厚な味わいを楽しめます。アイسدルチェは手土産としてもおすすめな、化粧箱に入った5個入りBOXもご用意しています。

●「**おいもラテ** ～鹿児島県産さつまいも～」

鹿児島県産のさつまいも2種「紅はるか」と「マロンゴールド」のペーストを使用したソースにミルクを合わせました。ねっとりとした食感の紅はるか、と、黄金色でほくほく&ねっとり食感のマロンゴールドをあわせることで、さつまいもの質感を感じられるソースに仕立てました。ほんのり香るメープルシロップとトッピングのさつまいもチップがアクセントになっています。さつまいもの風味の中にミルクのコクが感じられる、冬限定のおいもラテです。

※ソースに鹿児島県産さつまいもを配合しています。

※トッピングのさつまいもチップは鹿児島県産ではありません。

## ●「アイスドルチェ フルーツ羊羹<sup>ようかん</sup> ～いちご&マンゴー～」

甘さ控えめの水羊羹に、いちごとマンゴーをトッピングしました。フルーツの甘ずっぱさとシャリッとした食感がアクセントの新感覚のフルーツ羊羹です。いちごの赤色とマンゴーの黄色の鮮やかな見た目もお楽しみください。

### <商品概要>

#### ■商品名・価格：「おいもラテ ～鹿児島県産さつまいも～」(490円)

※ソースに鹿児島県産さつまいもを配合しています。

※トッピングのさつまいもチップは鹿児島県産ではありません。

販売期間：2024年11月13日(水)～2025年3月中旬

#### 「アイスドルチェ フルーツ羊羹<sup>ようかん</sup> ～いちご&マンゴー～」

(290円/5個入りBOX 1,450円)

販売期間：2024年11月13日(水)～2025年5月中旬

#### ■販売店舗：モスバーガー&カフェ(72店舗/10月末現在)

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を实践し、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

### <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・SDGsグループ

TEL：03-5487-7371(受付時間：8:45～17:45)/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(受付時間：10:00～17:00)

<ご参考> ●モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>

●モスグループの環境・社会活動「モスの森」<https://www.mos.jp/mori/> ●モス公式通販サイト「Life with MOS」<https://ec.mos.jp/>

※本資料中の価格はすべて税込です。