

2025 年 10 月 2 日 ref. 25-1002-066 〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4 階

# 「アトレ亀戸店」限定!注文を受けてから目の前で抹茶を点ててご提供 「カフェ 山と海と太陽」から抹茶ドリンク新発売

~ハンバーガーのバンズをプレミアムバンズにリニューアル~

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、2025年10月3日(金)から「カフェ 山と海と太陽 アトレ亀戸店」(東京都江東区)限定で、注文後に抹茶を点てて淹れる抹茶ドリンクを新発売します。また、「カフェ 山と海と太陽 アスティ静岡店」(静岡県静岡市)を含む両店舗で、ハンバーガーのバンズをリニューアルします。



【抹茶ラテ】



【ストロベリー抹茶ラテ】



【マンゴー抹茶ラテ】

「カフェ 山と海と太陽」は、バリエーション豊かなドリンクとハンバーガーが楽しめるカフェスタイルの店舗です。店舗名はモスバーガーの由来でもある MOS (Mountain、Ocean、Sun の頭文字) になぞらえて名付けました。今回は、「カフェ 山と海と太陽 アトレ亀戸店」限定メニューとして抹茶ドリンクを新発売します。注文後にお客様の目の前で抹茶をお点てすることで、当社ならではの手作り感と共に、色鮮やかで香り高い抹茶をお楽しみいただけます。

また、レギュラーメニューとして販売しているハンバーガーのバンズを両店舗でプレミアムバンズにリニューアルします。プレミアムバンズは、フランスパンなどに使用される小麦粉を使用し、歯切れがよく、口に入れた瞬間から小麦の香りを楽しむことができるバンズです。現行のバンズと比べて重量も増しており、ずっしりとした重さでより満足感を得られるようにしました。

さらに、ポテトもフライドポテトから歯ごたえの良い厚切りのポテトチップスに形状を変更し、オリジナリティを感じられるようにリニューアルしています。



【モスチキンバーガー】 ※リニューアル後

# ■「カフェ 山と海と太陽」について

「カフェ 山と海と太陽」は、バリエーション豊かなドリンクとハンバーガーをクイックサービスで提供するカフェスタイルの店舗です。駅周辺の店舗ということで商品提供が急がれるため、ハンバーガーのパティはグリドル仕上げではなく、短時間でも仕上がるスチームオーブンを導入しています。多種の厨房器具を必要とせず、限られたスペースでも商品製造が可能な厨房にすることで、通常のモスバーガーが出店できない駅構内や駅前ビルなどの小規模立地でも出店が見込める店舗パッケージにしています。2020年に1号店「アスティ静岡店」をオープンし、2024年9月に2号店「アトレ亀戸店」をオープンしました。



【カフェ 山と海と太陽 アトレ亀戸店】

## ●「カフェ 山と海と太陽」の抹茶ラテについて

「カフェ 山と海と太陽」の抹茶ラテで使用する抹茶は、鹿児島県産の香り高く鮮やかな抹茶に少量のスパイスを加え、お客様の目の前でお点てします。また、ラテに使う牛乳は低温殺菌牛乳をベースに脂肪分の高い牛乳をブレンドし、抹茶に合うミルクに仕上げています。抹茶の香りと味わいが最大限お楽しみいただける抹茶ラテを、ぜひお試しください。



### ●抹茶ラテ (780円)

点てたばかりの抹茶は香りが立つため、風味を贅沢に感じられます。ミルクのまろやかさと、抹茶の深いコクやほろ苦さが合わさることで、豊かな味わいをお楽しみいただけます。また、ミルクをオーツミルクに変更した「抹茶オーツラテ」も販売します。

## ●ストロベリー抹茶ラテ(880円)

ストロベリーソース、ミルク、抹茶が美しい三層を描く、見た目にも楽しめる1品に仕上げました。ホイップクリームと苺ダイスをトッピングすることで、味わいにも立体感を持たせています。抹茶の持つ苦みや旨みと苺の甘酸っぱさが絶妙に絡み合う、デザート感覚で楽しめるドリンクです。

## ●マンゴー抹茶ラテ(880円)

マンゴーピューレ、ミルク、抹茶を三層に重ねた、見た目から鮮やかなコントラストの商品です。 トップにはホイップクリームと果肉感のあるマンゴーをあしらい、食感もお楽しみいただけます。芳 醇なマンゴーの甘みと抹茶の風味が重なり合い、一口飲むごとに異なる風味が感じられるドリンクで す。

#### <リニューアル商品紹介(一部抜粋)>



【静岡のわさびバーガー (ポテトチップス付き)】



【クリームチーズテリヤキバーガー (ポテトチップス付き)】



【ホットドッグ(ポテトチップス付き)】

#### <店舗概要>

■店 舗 名:カフェ 山と海と太陽 アトレ亀戸店

■営業時間:8:00~21:00

■所 在 地:〒136-0071 東京都江東区亀戸5丁目1-1 アトレ亀戸 1 階

■アクセス:「亀戸駅」(JR・東武鉄道) 直通

■定 休 日:施設休業に準ずる

<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

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。