



2026年5月12日  
ref. 26-0512-006  
〒141-6004  
東京都品川区大崎 2-1-1  
ThinkPark Tower 4階

井村屋と初コラボ！夏の定番“わらび餅”をアレンジした新スイーツが登場！  
「アイズドルチェ 苺クリーム<sup>くろみっ</sup>のアイスわらび餅 ～あまおうソース入り～」  
「アイズドルチェ 抹茶クリーム<sup>くろみっ</sup>のアイスわらび餅 ～黒蜜ソース入り～」  
～2026年5月20日（水）より期間限定で新発売～

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、2026年5月20日（水）～9月上旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて、井村屋株式会社（代表取締役社長：岩本 康、本社：三重県津市）との共同開発商品「アイズドルチェ 苺クリーム<sup>くろみっ</sup>のアイスわらび餅 ～あまおうソース入り～」、「アイズドルチェ 抹茶クリーム<sup>くろみっ</sup>のアイスわらび餅 ～黒蜜ソース入り～」を期間限定で新発売します。また同時に、「ふんわりスフレパンケーキ <国産白桃ソース>」も期間限定で発売します。

当社では2023年から、夏向けに和の要素を取り入れた“溶けないアイス”として「葛アイス」シリーズなどを販売してまいりました。今回は夏の定番である“わらび餅”をアレンジしたスイーツを新発売します。

本商品は、創業から130年にわたって、和のお菓子作りに取り組んできた井村屋との共同開発により誕生しました。凍った状態で提供しますので、時間の経過とともにわらび餅が溶け、ぷるんとした食感へ変化していく過程をお楽しみいただけます。さらに、溶けるにつれてわらび餅の透明度が増し、見た目にもいっそう涼しさが際立つ、夏に最適な一品です。

●「アイズドルチェ 苺クリーム<sup>くろみっ</sup>のアイスわらび餅  
～あまおうソース入り～」（260円）

※ソースとクリームにあまおういちごを配合しています。

夏の定番である“わらび餅”でソースとクリームを包んだ、凍ったまま食べるスイーツです。中には、福岡県産「あまおう®」を使用した甘酸っぱいソースと、同じく「あまおう®」の果汁を加えたまろやかな苺クリームを閉じ込めて三層構造に仕上げた、贅沢な味わいの商品です。時間の経過とともにわらび餅やクリームがやわらかく溶け、一口ごとに変化する口当たりもお楽しみいただけます。

※冷凍のままでの提供となります。硬い場合は、5～10分おいてからお召しあがりください。

※開封時やお召しあがりの際に、粉が飛び散る事がありますのでご注意ください。



【ツールデザイン イメージ】

## ●「アイズドルチェ 抹茶クリームのアイスわらび餅 ～黒蜜ソース入り～」(260円)

沖縄県産の黒糖を使用した黒蜜ソースと、宇治抹茶を配合した抹茶クリームを、“わらび餅”で包みました。黒蜜ソースの甘さと抹茶クリームのほろ苦さがマッチした、和洋折衷なスイーツです。ぷるんとしたわらび餅とくちどけの良いクリーム、とろりとしたソースの食感が絡み合うだけでなく、時間の経過とともに溶けていくわらび餅と抹茶クリームの食感もお楽しみいただけます。

※冷凍のままでの提供となります。硬い場合は、5～10分おいてからお召しあがりください。

※開封時やお召しあがりの際に、粉が飛び散る事がありますのでご注意ください。

## ●「ふんわりスフレパンケーキ <国産白桃ソース>」(520円)

定番商品として販売している「ふんわりスフレパンケーキ」に、季節を感じる期間限定のソースを合わせた商品です。ソースには国産の白桃ピューレと果肉を使用しており、パンケーキの優しい甘さと白桃の爽やかな風味が広がります。日常のティータイムに旬の味わいをお楽しみいただけます。

※プラス260円でドリンクセットにすることができます。

※イトイン・11時以降限定での販売です。

※本商品は井村屋(株)との共同開発商品ではありません。



### <新商品概要>

- 商品名・価格：「アイズドルチェ 苺クリームのアイスわらび餅 ～あまおうソース入り～」(260円)  
「アイズドルチェ 抹茶クリームのアイスわらび餅 ～黒蜜ソース入り～」(260円)  
「ふんわりスフレパンケーキ <国産白桃ソース>」(520円) \*イトイン限定

■販売期間：2026年5月20日(水)～9月上旬

■販売店舗：全国のレストラン店舗(一部店舗除く)

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の姿勢や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も私たちの使命である「食を通じて、世界中の人を幸せにすること。」を実践してまいります。

<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

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。