

モスカフェから“国産りんご”を使用した秋の期間限定スイーツが登場！

「クリームポム ～国産ふじりんご^{こはく}&琥珀紅茶ソース～」

～秋にぴったりなスイーツ&ドリンクも同時に 4 商品を新発売～

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）では、2026 年 9 月 9 日（水）から全国のもスバーガーのうち「モスカフェ」展開店舗※にて、イートイン限定スイーツ「クリームポム ～国産ふじりんご^{こはく}&琥珀紅茶ソース～」を期間限定で新発売します。また、パフェ風の見た目が特徴の「デザートシェイク ～蜜^{みつ}いも&国産ふじりんご～」や、生のくし切りレモンを添えた「レモンのレアチーズケーキ ～琥珀紅茶ソース^{こはく}～」も登場します。さらに同日に販売を開始する「フルーティス™ざくろ&ジンジャーエール ～国産りんごゼリー入り～」は、株式会社 Mizkan（代表取締役社長兼 CEO：榎 亮次、本社：愛知県半田市、以下：ミツカン）が販売する「フルーティス™ざくろ」とコラボレーションしたドリンクで、秋のティータイムを彩ります。

※75 店舗（2026 年 8 月末現在）



【クリームポム ～国産ふじりんご^{こはく}&琥珀紅茶ソース～】

当社では多様な立地に適合するため、特に住宅街や繁華街の立地に対して、カフェ需要対応型店舗の展開を行っています。このタイプの店舗は、従来「モスバーガー&カフェ」というサブブランドで呼称してきましたが、新商品の販売に合わせて「モスカフェ」に変更し、メニュー表などにも新しいロゴを表示します。モスカフェ展開店舗では、通常のもスバーガー店舗でも提供している商品に加え、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ます。

➤ 公式サイト： <https://www.mos.jp/shop/group/andcafe/>

※公式サイトのモスカフェへの切り替えは 9 月 9 日（水）7 時を予定しています。

今回は、秋の味覚である「国産りんご」や「種子島産安納いも」を使用した贅沢な味わい、芳醇な紅茶の香りを活かした、秋の深まりを感じられるスイーツ&ドリンク 4 種類をご用意しました。「クリームポム ～国産ふじりんご^{こはく}&琥珀紅茶ソース～」は、この春から発売している人気商品「クリームポム」のソースを秋仕様にリニューアルして登場します。「レモンのレアチーズケーキ ～琥珀紅茶ソース^{こはく}～」は、なめらかなレアチーズケーキに特製ティーシロップとくし切りのレモンを添えた、爽やかな味わいの一品です。「デザートシェイク ～蜜^{みつ}いも&国産りんご～」は、安納いもの焼き芋をペーストにし、クリーミーな甘さと、ふじりんごソースがマッチした贅沢なシェイクです。「フルーティス™ざくろ&ジンジャーエール ～国産りんごゼリー入り～」は、果汁やりんご酢の甘酸っぱさと炭酸が心地よい、見た目も鮮やかなドリンクです。店内でゆったりとお過ごしいただけるスイーツからテイクアウト可能なドリンクまで、カフェ業態ならではの特別感あふれるメニューをご堪能ください。

●「クリームポム ～国産ふじりんご&^{こはく}琥珀紅茶ソース～」(590 円) *イートイン限定

ふんわりしっとりとしたスポンジ生地に、北海道産の生クリームを使用したくちどけの良い特製クリームを合わせました。別添えのココット皿で提供する「国産ふじりんご&^{こはく}琥珀紅茶ソース」は、国産ふじりんご果肉のシャキシャキとした食感と、キャンディ茶葉から作った特製ティーシロップの華やかな香りが特徴で、クリームの豊かなミルク感と絶妙にマッチします。お客様ご自身でソースをかけながら味わいの変化をお楽しみいただけます。

※ドリンクセット対象商品です。



●「レモンのレアチーズケーキ ～琥珀紅茶ソース～」(350 円) *イートイン限定

すっきりとした味わいが特徴の北海道産クリームチーズを使用した、なめらかなレアチーズケーキです。芳醇な紅茶の香りが際立つキャンディ茶葉の特製ティーシロップをかけ、お店でカットしたくし切りレモンを添えました。レアチーズケーキのまろやかさに、紅茶の風味とレモンの酸味が加わることで、奥深い味わいに仕立てています。さらに、お好みでくし切りレモンを絞っていただくことで、途中で味わいを変えながら爽やかな余韻を最後までお楽しみいただける一品です。

※ドリンクセット対象商品です。



●「デザートシェイク ～蜜^{みつ}いも&国産ふじりんご～」(520 円)

種子島産の安納いもを使用したさつまいもソースとバニラシェイクを合わせ、ホイップクリームと果肉入りの国産ふじりんごソースをトッピングした、パフェ風の見た目が美しいプレミアムな「デザートシェイク」です。安納いもを焼き芋にし、手作業で皮をむいてからペーストにしたものをソースにすることで、甘さとクリーミーさを引き出し、ねっとり・しっとりとしたさつまいもの質感を感じられるように仕立てました。三温糖のkokoroとパタゴニアソルトのキレでさつまいもの甘みを底上げし、国産ふじりんご果肉のシャキシャキとした食感との絶妙なマッチングもお楽しみいただけます。

※種子島産安納芋入りのソースを使用しています。

※Sサイズのみ販売です。

※ドリンクセット対象外です。



●「フルーティス™ざくろ&ジンジャーエール ～国産りんごゼリー入り～」(430 円)

ミツカンの「フルーティス™ざくろ」にジンジャーエールと、国産りんご果汁を使用したダイスカットゼリーを合わせた炭酸ドリンクです。りんご酢やざくろ果汁のほどよい酸味と、ジンジャーエールのドライ感が合わさり、甘さの中に爽やかさが広がる一杯に仕上げました。グラスの中で広がる2層のグラデーションが美しく、混ぜ合わせても華やかな色合いをお楽しみいただけます。

※ざくろ果汁 0.6%、りんご果汁 4.6%

※ミツカン フルーティス™ざくろを使用しています。

※Mサイズのみ販売です。

※ドリンクセット対象外です。



フルーティス™とは

フルーティス™はミツカンが 2026 年春にリニューアルした、“新・果実体験”を楽しめる、果実のおいしさが主役のフルーツビネガードリンクのブランドです。

人気の高い果実や産地にこだわった果実を厳選し、りんご酢などと組み合わせることで果実のおいしさを最大限に引き出しています。健康が主役だった従来のお酢ドリンクと異なり、「フルーティアップ製法™」による果実のおいしさを主役とした新しいドリンクです。後味がすっきりしていてべたつかないのに、フルーティーでしっかりとした甘さがある、これまでの果実飲料ともお酢ドリンクとも異なる、新しい飲み心地をお楽しみいただけます。



フルーティス™ 商品概要 : <https://www.mizkan.co.jp/vinegar-drink/fruity-su/>

<期間限定商品 概要>

- 商品名・価格：「クリームポム ～国産ふじりんご^{こはく}&琥珀紅茶ソース～」(590 円) * イートイン限定
「レモンのレアチーズケーキ ～琥珀紅茶ソース～」(350 円) * イートイン限定
「デザートシェイク ～蜜^{みつ}いも&国産ふじりんご～」(520 円)
「フルーティス™ざくろ&ジンジャーエール ～国産りんごゼリー入り～」(430 円)

- 販売期間：2026 年 9 月 9 日（水）～2026 年 11 月上旬

※「クリームポム ～国産ふじりんご^{こはく}&琥珀紅茶ソース～」のみ 2027 年 1 月下旬まで販売予定

- 販売店舗：全国のレストランのうち「モスカフェ」展開店舗（全 75 店舗／2026 年 8 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。」を实践してまいります。

<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。