2026年11月5日
ref.26-1105-065
〒141-6004
東京都品川区大崎2-1-1
ThinkPark Tower 4階

冬のカフェタイムを彩る濃厚でクリーミーなシェイク＆スイーツ

「まぜるシェイク ティラミス」
「バスクチーズケーキ」

～11月11日（水）から全国のモスバーガーで期間限定販売～

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11月11日（水）～2027年1月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗を除く）にて「まぜるシェイク　ティラミス」と「バスクチーズケーキ」を期間限定で販売します。同時に、冬の定番商品「おしるこ（粒あん）」も販売します。

モスバーガーでは、カフェタイムにも気軽にご利用いただけるよう、季節に合わせたドリンクやスイーツの開発に取り組んでいます。今回は、寒くなる秋冬の季節に向けて、カフェスイーツとして人気の高い“ティラミス”と“チーズケーキ”という、濃厚でクリーミーな味わいの2商品を新たに販売します。

●「まぜるシェイク ティラミス」（Sサイズ410円、Mサイズ470円）※新商品



モスバーガーオリジナルのコーヒーベースをベースに、バニラシェイクとチーズソースを合わせ、仕上げにココアパウダーをトッピングした“ティラミス”をイメージしたシェイクです。チーズソースにはマスカルポーネチーズとクリームチーズを使用して濃厚な味わいにしています。コーヒーの苦みをアクセントにチーズのコク、バニラシェイクの甘さを混ぜ合わせながらお楽しみください。Mサイズは、セット価格に130円追加していただくと、セットドリンクとしてもお選びいただけます。
※アルコール分は0.00%です。

●「バスクチーズケーキ」（350円）※新商品

クリームチーズを使用した、なめらかな食感と濃厚な味わいが特徴のチーズケーキです。クリームチーズならではのほどよい酸味と乳感に、生クリームを加えることで、コク深くクリーミーな味わいに仕上げました。また、濃厚さの中にもほのかな爽やかさを感じられるよう、レモン果汁を加えています。コーヒーや紅茶との相性も良く、食後のデザートやカフェタイムにぴったりのスイーツです。





※冷凍の状態でお持ち帰り可能です。
※電子レンジで温めてお召し上がりください。

●「おしるこ（粒あん）」（440 円）



冬の定番である、モスオリジナルのおしるこを今年も販売します。やさしく上品な甘みが特長の北海道十勝産のあずきを使用したおしるこに、北海道名寄市産の『はくちょうもち』という品種のもち米でつくった丸餅を入れました。『はくちょうもち』は、固くなりにくくやわらかさが長持ちするので、テイクアウトにも適しています。餅の歯切れのよい食感と、おしるこの程よい甘さが特徴の、寒い季節にぴったりなあたたかいデザートをお楽しみください。

＜商品概要＞

■商品名・価格：「まぜるシェイク ティラミス」（S サイズ 410 円、M サイズ 470 円）※新商品
「バスクチーズケーキ」（350 円）※新商品

■販 売 期 間：2026 年 11 月 11 日（水）～2027 年 1 月下旬

■販 売 店 舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

■商品名・価格：「おしるこ（粒あん）」（440 円）

■販 売 期 間：2026 年 11 月 11 日（水）～2027 年 3 月下旬

■販 売 店 舗：全国のモスバーガー店舗（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/ ●モス公式オンラインショップ ～Life with MOS～ https://ec.mos.jp/
※本資料中の価格はすべて税込です。