

黒糖の甘みとコクでプレミアムなティータイムをご提供

「焦がしキャラメルラテ〈与那国島の黒糖使用〉」

～11月16日（水）から全国のモスバーガーで期間限定発売～

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、2022年11月16日（水）～2023年3月下旬まで、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、「焦がしキャラメルラテ〈与那国島の黒糖使用〉」を期間限定で販売します。

当社では、地域の生産者を応援したいという思いのもと、地域食材を使用した魅力ある商品づくりに取り組んでいます。今回新発売する「焦がしキャラメルラテ〈与那国島の黒糖使用〉」は、キャラメルソースに沖縄県与那国島産の黒糖を使用しました。黒糖の元となる“さとうきび”の生産量日本一を誇る沖縄県の黒糖を使用することで、沖縄県を生産者を応援します。

●「焦がしキャラメルラテ〈与那国島の黒糖使用〉」（380円）

※ソースに与那国島産黒糖を使用し、製品中0.09%です。

エスプレッソのほのかな苦みと、キメ細やかなミルクフォームの甘みを感じるカフェラテに、沖縄県与那国島の黒糖を使用したキャラメルソースを合わせました。キャラメルソースには北海道産バターと練乳も使用しており、黒糖のまろやかな甘みを引き立てます。冬のティータイムを彩る、寒い季節にぴったりの贅沢なドリンクです。また、各セット価格に+50円で、セットメニューのドリンクとしてもお選びいただけます※。

※昼割セット・いまトクセットは対象外です。



＜沖縄黒糖について＞

与那国島の黒糖は、沖縄県の離島8島で作られる「沖縄黒糖」のひとつです。黒糖とは、さとうきびの搾り汁をそのまま煮沸濃縮し、加工せずに冷却したものを指します。成分としては糖分の他にミネラル成分を多く含み、特有の香味があることが特長です。

※引用 沖縄県黒砂糖協同組合 <https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/about>



＜新商品概要＞

■商品名・価格：「焦がしキャラメルラテ〈与那国島の黒糖使用〉」（380円）

※ソースに与那国島産黒糖を使用し、製品中0.09%です。

■販売期間：2022年11月16日（水）～2023年3月下旬 *期間限定

■販売店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください（<https://www.mos.jp/>）。

＜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 グループ TEL. 03-5487-7371 E-mail. pr@mos.co.jp

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/>

＜お客様からのお問い合わせ先＞

お客様相談室 TEL. 0120-300900