



2023年11月2日

Ref. 23-1102-063

金粉がのった華やかなチョコソースのシェイクが新登場！

「まぜるシェイク なめらかチョコソース ～金粉のせ～」

～秋冬の定番スイーツ「おしるこ」も登場～

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、2023年11月15日（水）～2024年3月中旬まで、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 なめらかチョコソース ～金粉のせ～」を期間限定で新発売します。同時に、秋冬の定番商品「おしるこ（粒あん）」も販売開始します。

●「まぜるシェイク なめらかチョコソース ～金粉のせ～」（450円）

バニラシェイクに濃厚なチョコソースを合わせ、上から金粉を施した、見た目にも華やかなシェイクです。チョコソースには、国産の生クリームとイタリアのショコラブランド「Ariba」のクーベルチュールチョコレート※を使用しており、豊かな味わいと深いコクが楽しめます。厳選されたカカオ豆を使用した「Ariba」のチョコレートは、日本人の好みに合った癖のない味わいが特徴で、濃厚でありながらも飲みやすいチョコソースのシェイクに仕上げました。チョコソースとバニラシェイクを混ぜ合わせながらお召し上がりください。

※一般にココアバターの含有量の多いチョコレートのことです。ココアバター31%以上含有することが基本で、通常は35%以上の流動性の高いチョコレートを使います。



●「おしるこ（粒あん）」（390円）

秋冬の定番となった、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産のあずきを使用したおしるこに、北海道産のもち米『はくちょうもち』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。粘りがありながら歯切れのよいもちの食感と、おしるこの程よい甘さが特長の、寒い季節にぴったりの、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 なめらかチョコソース ～金粉のせ～」（Sサイズ 450円）

* 新商品

「おしるこ（粒あん）」（390円）

■販売期間：2023年11月15日（水）～ 2024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方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践し、「お店をもっと近くに・もっと愛されるお店に」をテーマとして進めてまいります。

<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 TEL. 03-5487-7371 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

<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。