



2024年3月14日

Ref. 24-0314-098

和菓子の定番“抹茶・黒蜜・あずき”を贅沢に使用した和スイーツが登場！

## 「北海道バター ふんわりスフレパンケーキ ＜抹茶&黒蜜＞ ～あずき添え～」新発売

～「アイス抹茶黒蜜あずきラテ」も期間限定で復活販売～

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）では、「モスバーガー&カフェ」の店舗で、「北海道バター ふんわりスフレパンケーキ ＜抹茶&黒蜜＞ ～あずき添え～」を2024年3月27日（水）～7月中旬までの期間限定で新発売します。また同時に、「クイニーアマンサンド ～カスタードホイップ～」を数量限定で新発売するほか、「アイス抹茶黒蜜あずきラテ」も復活販売します。



【北海道バター ふんわりスフレパンケーキ  
＜抹茶&黒蜜＞ ～あずき添え～】



【アイス抹茶黒蜜あずきラテ】

当社では、多様な立地に適合するためにモスバーガーの多業態化を進めており、特に住宅街や繁華街の立地に対しては、カフェ需要対応型の「モスバーガー&カフェ」の展開を積極的に行っています。「モスバーガー&カフェ」では、通常のモスバーガー店舗でも販売している商品のほか、限定のスイーツやドリンクなど、オリジナルメニューを併せて販売しています。

今回の新商品は、和菓子の定番食材である抹茶、黒蜜、あずきを使用した和風スイーツです。春の時期、お花見などにぴったりな商品をこの機会にぜひお楽しみください※。

※「北海道バター ふんわりスフレパンケーキ＜抹茶&黒蜜＞ ～あずき添え～」はイトインのみでご提供いたします。

### ●「北海道バター ふんわりスフレパンケーキ＜抹茶&黒蜜＞ ～あずき添え～」（650円）\*新商品

しっとり、ふんわり食感のスフレパンケーキに、北海道産バターとホイップクリームをのせ、宇治抹茶ソースと黒蜜、ほくほく食感が特徴の北海道産ゆであずきをトッピングしました。抹茶ソースには石臼挽きの香り豊かな宇治抹茶を使用しており、沖縄県産の黒糖を使った黒蜜でコクのある甘さをプラスしています。また、スフレパンケーキはふんわりとした口当たりをお楽しみいただけるよう焼き方にこだわりました。有塩バターの塩味とケーキの甘さがよくマッチする逸品です。

※イトイン専用の商品です。 ※「はちみつ入りの黒蜜」を使用しています。

### ●「アイス抹茶黒蜜あずきラテ」（520円）

ミルクに石臼挽き抹茶ソースと黒蜜、ほくほく食感が特徴の北海道産ゆであずきを合わせ、ホイップクリームを絞り、さらに上からも黒蜜とあずきをトッピングしました。宇治抹茶の香りが広がる、春にぴったりのドリンクです。

※「はちみつ入りの黒蜜」を使用しています。

## <同時販売商品>

### ●「クイニーアマンサンド ～カスタードホイップ～」(350円) \*新商品

フランスの伝統菓子「クイニーアマン」を冷凍菓子にアレンジした、片手でも楽しめるクロワッサンサンドです。カスタードホイップを挟んでおり、冷凍のまま食べることでクロワッサン生地のザクザク食感と、カスタードの甘みを堪能できます。



## <商品概要>

- 商品名・価格：「北海道バター ふんわりスフレパンケーキ<抹茶&黒蜜> ～あずき添え～」  
(単品 650円/ドリンクセット 900円) ※新商品  
「アイス抹茶黒蜜あずきラテ」 (520円)  
「クイニーアマンサンド ～カスタードホイップ～」  
(単品 350円/ドリンクセット 600円) ※新商品 ※数量限定
- 販売期間：2024年3月27日(水)～7月中旬
- 販売店舗：モスバーガー&カフェ (74舗/2月末時点)

## <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。