



ちょっとしたご褒美やティータイムにおすすめ

「ひんやりドルチェ カップ ショコラ風ムースケーキ」

～3月27日（水）から全国のカフェで新発売～

カフェ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、2024年3月27日（水）から全国のカフェ店舗（一部店舗除く）にて、「ひんやりドルチェ カップ ショコラ風ムースケーキ」を新発売します。

「ひんやりドルチェ」シリーズは、ティータイム需要に合わせたデザートのご要望にお応えする商品として2018年5月に初めて登場しました。新発売の「ひんやりドルチェ カップ ショコラ風ムースケーキ」は、米粉、豆乳加工品、甜菜糖（てんさいとう）※を使用しており、乳製品や白砂糖が苦手な方なども含め、幅広い方に楽しんでいただけるデザートです。しっとりとしたココアスポンジにショコラ風味のムースを重ね、表面をグラサージュショコラ風のココアソースで仕上げた3層構造になっており、ひとつでさまざまな食感や風味が味わえる贅沢な商品です。

※「甜菜糖（てんさいとう）」は甜菜（別名・砂糖大根）という植物から作られた砂糖です。まろやかな甘みとコクが特長で、通常の白砂糖には含まれていないオリゴ糖が含まれています。

●「ひんやりドルチェ カップ ショコラ風ムースケーキ」

米粉やおからパウダー、甜菜糖などを使用したしっとりとしたココアスポンジを底に敷き、その上に豆乳加工品を使用したチョコ風味のムースを重ね、つやのあるグラサージュショコラ風のココアソースで仕上げました。最後に豆乳ホイップクリームといちごのコンポート、ピスタチオをトッピングしています。チョコ風味のムースのやさしい甘さをベースに、いちごのコンポートの甘酸っぱさが全体を引き立てます。小麦粉・乳・卵を使用していないことを感じさせない濃厚な一品で、味わいも見た目も楽しめる、ティータイムにぴったりな商品です。



<注意事項>

- ・低アレルギーメニューではありません。
- ・本商品を製造する工場では動物性食材を含む製品、小麦を含む製品を製造しています。

<新商品概要>

- 商品名・価格：「ひんやりドルチェ カップ ショコラ風ムースケーキ」（390円）
- 販売期間：2024年3月27日（水）～
- 販売店舗：全国のカフェ店舗（一部店舗除く）

<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/>

※本資料中の価格は全て税込です。