

2015年9月8日
Ref. 15-0908-045

小麦粉・乳・卵・白砂糖を使用しない秋冬限定スイーツ
『やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風』
～『やさしい豆乳スイーツ ショコラ』も新発売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年10月20日（火）～2016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、『やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風』と、『やさしい豆乳スイーツ ショコラ』（各380円）を新発売します。

※今回の発売に伴い、「やさしい豆乳スイーツ ティラミス風」「やさしい豆乳スイーツ ベリームース」は販売終了となります。



【やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風】



【やさしい豆乳スイーツ ショコラ】

モスバーガーでは、原材料に小麦粉・乳・卵・白砂糖を使用していない、やさしい味のモスオリジナルスイーツ「やさしい豆乳スイーツ」シリーズを2015年3月より販売しています。原材料には米粉や豆乳など、甘みは甜菜糖^{てんさいとう}をメインに使用しました。甜菜（別名・砂糖大根）という植物から作られた甜菜糖は、まろやかな甘みとコクが特徴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。「やさしい豆乳スイーツ」は、乳製品が苦手な方や健康を意識されている方などをはじめ、幅広い方に一緒に楽しんでもらいたい、そんな思いが詰まった本格的なスイーツです。今回は『やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風』と『やさしい豆乳スイーツ ショコラ』をご用意しました。

※小麦粉、乳、卵、白砂糖は、原材料として使用していません。

※本品は低アレルゲンメニューではありません。

※本品の生産工場では、小麦を含む製品も製造しています。

●『やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風』(380円)

乳製品であるチーズを使用せずに、レアチーズタルトのような風味と食感に仕上げたスイーツです。米粉やアーモンドプードル^{*1}などで作ったクランブル（砕いたクッキー）を底に敷き詰め、その上に2種類の豆乳ムースを二層に重ね、豆乳クリーム、ブルーベリー、ピスタチオをトッピングしました。豆乳ムースは豆乳に乳酸菌を用いて、チーズのような芳醇な風味とコクをだした豆乳クリームを使用し、レモン果汁でさわやかな風味を加えてレアチーズ風に仕立てています。また、中心部には甜菜糖を使用したやさしい甘さが特徴の、果肉感のあるブルーベリーコンフィチュール^{*2}を入れ、ムースの風味を引き立てます。動物由来原料や卵を一切使用していない、濃厚でなめらかなレアチーズ風の豆乳スイーツです。

*1 アーモンドの粉のことで、コクや風味をプラスさせます。

*2 フランス語でブルーベリージャムのこと。

●『やさしい豆乳スイーツ ショコラ』(380円)

米粉やアーモンドプードルを使ったココアのスポンジケーキの上に、豆乳のチョコムース、チョコのグラサージュ^{*3}を重ね、豆乳クリーム、ラズベリー、赤スグリ、ピスタチオをトッピングしました。豆乳のチョコムースは、クリーミーな味わいの中にしっかりとしたチョコの豊かな風味をお楽しみいただけます。チョコムースの優しい甘さに、ラズベリーの甘酸っぱさがアクセントを加える、なめらか食感のスイーツです。

*3 表面に艶を出すためのコーティングのこと。

【セット商品】

●『ルフナティーセット』(580円)

「やさしい豆乳スイーツ」のいずれか一品と「ルフナティー」を組み合わせた期間限定のセットです。ルフナティーは、スリランカにあるルフナという標高が低い地域で作られた紅茶で、甘い香りと深みのある味わい、キレのある渋味の特徴です。紅茶研究家の磯淵猛氏が、「やさしい豆乳スイーツ」によくあう茶葉をセレクトしました。本格的な茶葉の香りや、味を楽しんでいただくためにストレートで提供します。



※ルフナティーは「やさしい豆乳スイーツ」とのセット専用商品のため、単品販売は行っておりません。

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商品に「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商品開発などを通じ、今後も企業目標である「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<商品概要>

■商品名・価格：『やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風』(380円)

『やさしい豆乳スイーツ ショコラ』(380円)

『ルフナティーセット』(580円)

■販売期間：2015年10月20日(火)～2016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)

宇治抹茶と北海道十勝産あずきで「和」を感じる秋冬デザート
『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』新発売
～『玄米餅のおしるこ（粒あん）』も同時発売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2015年10月20日（火）～2016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、『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』（260円）を新発売します。同時に『玄米餅のおしるこ（粒あん）』（320円）も期間限定で販売します。

『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』は、小さな抹茶パフェをイメージした、食べるシェイクです。ほろ苦さとなめらかな食感が特徴の宇治抹茶クリームと宇治抹茶パウダーを使用した、「和」を感じるデザートに仕上げました。日本生まれのモスバーガーでは、ファストフードでも気軽に本格的な「和」のスイーツが食べられる商品展開も行っています。

●『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』（260円）

コクがあり、飽きのこない味わいのバニラ風味のモスシェイクに、宇治抹茶を使用したホイップクリームをのせ、小麦ふすま（ブラン）のシリアルと北海道十勝産のあずきを重ね、宇治抹茶パウダーをまぶしました。今回の抹茶は全て石臼挽きの京都府産宇治抹茶を使用し、香り高く味わい深い苦みが特徴です。シリアルのサクサク感と、バニラシェイクのなめらかさ、ふっくらと炊いたあずきのほどよい甘みが、宇治抹茶の上品な苦みを引き立てる、大人の和デザートです。



●『玄米餅のおしるこ（粒あん）』（320円）

日本で昔から親しまれている寒い季節の定番甘味のおしるこを、モスオリジナルの和風デザートに仕上げました。北海道十勝産のあずきを使用したおしるこに、北海道産の玄米で作った丸餅を入れました。玄米の食感を残した歯ごたえのある餅と、十勝産のあずきを炊き上げたほどよい甘さのおしるこの、絶妙な組み合わせが楽しめます。毎年好評をいただいている、秋冬の定番デザートです。



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商品に「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商品開発などを通じ、今後も企業目標である「食を通じて人に幸せにすること」を実践していきます。

<商品概要>

- 商品名・価格 : 『宇治抹茶あずきシェイク 京都府産抹茶使用』（260円）
『玄米餅のおしるこ（粒あん）』（320円）
- 販売期間 : 2015年10月20日（火）～2016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）