

香ばしい国産きなこクリームとコクのある黒蜜をあわせた和スイーツ 「玄米フレークシェイク あずきと黒蜜きなこ」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（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）は、2016年11月15日（火）～2017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、「玄米フレークシェイク あずきと黒蜜きなこ」（プチ 260円/レギュラー350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。

「玄米フレークシェイク あずきと黒蜜きなこ」は、「きなこ」「黒蜜」「あずき」を使用した和の三重奏が楽しめる、小さなパフェをイメージした食べるシェイクです。日本生まれのモスバーガーでは、ファストフードの気軽さで本格的な「和」のスイーツをお楽しみいただけます。

●「玄米フレークシェイク あずきと黒蜜きなこ」（プチ 260円/レギュラー350円）

飽きのこない味わいのバニラ風味のモスシェイクに、なめらかな食感のきなこクリーム、玄米フレーク、北海道十勝産あずきを重ね、仕上げにコクのある黒蜜ときなこをかけました。クリームにも使用している国産きなこは、独自の手法でじっくりと時間をかけて焙煎しており、濃厚な風味と香ばしさが特徴で、黒蜜とも相性抜群です。ふっくらと炊いたあずきと、香ばしく味わい深いきなこ、コクのある黒蜜の「和」の組み合わせが楽しめるスイーツです。レギュラーサイズに加えてプチサイズもご用意しています。



●「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：「玄米フレークシェイク あずきと黒蜜きなこ」（プチ 260円/レギュラー350円）
「玄米餅のおしるこ（粒あん）」（320円）
- 販売期間：2016年11月15日（火）～2017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）