

2016年10月13日

Ref. 16-1013-051

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 いちごロール」  
「やさしい豆乳スイーツ ブルーベリーショコラ」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（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、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、「やさしい豆乳スイーツ いちごロール」と「やさしい豆乳スイーツ ブルーベリーショコラ」（各380円）を期間限定で新発売します。

\*今回の発売に伴い、「やさしい豆乳スイーツ マンゴーロールケーキ」と「やさしい豆乳スイーツ レアチーズ風」は販売終了となります。



【やさしい豆乳スイーツ いちごロール】

【やさしい豆乳スイーツ ブルーベリーショコラ】

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を使用し、甘みは甜菜糖<sup>てんさいとう</sup>で表現しました。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、幅広い方にご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 いちごロール」と「やさしい豆乳スイーツ ブルーベリーショコラ」をご用意しました。クリスマスや年末年始のちょっとしたお土産にもぴったりで、幅広い層に人気のある、いちごやチョコレートを使用した華やかなロールケーキに仕上げています。

\*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。

\*いちごロールとブルーベリーショコラの製造工場では、小麦を含む製品も製造しています。

\*ブルーベリーショコラの一部の原材料は、乳成分を含む製品と共通の設備で製造しています。

### ●『やさしい豆乳スイーツ いちごロール』(380円)

米粉、アーモンドプードル※、豆乳などを使用して焼き上げたスポンジ生地に、いちごソースと豆乳ホイップクリームを重ね、ロール状に巻いてカットしました。ロールケーキの上にも、濃厚な豆乳ホイップクリームをしぼり、たっぷりのいちごソースとピスタチオをトッピングしました。モスオリジナルのいちごソースは、ダイス状にカットしたいちごと甜菜糖<sup>てんさいとう</sup>をあわせ、果肉感が残るように仕上げています。いちごのさわやかな酸味と豆乳ホイップクリームのほのかな甘さ、スポンジ生地のしつとりとした食感が絶妙なスイーツです。

※アーモンドの粉のことで、コクや風味をプラスします。

### ●『やさしい豆乳スイーツ ブルーベリーショコラ』(380円)

米粉、アーモンドプードル※<sub>1</sub>、豆乳などを使用してチョコレート風味に焼きあげたスポンジ生地に、ショコラクリームと、ブルーベリーソースを重ね、ロール状に巻いてカットしました。ロールケーキの上にも、ショコラクリームをたっぷりとしぼり、ブルーベリーの果実とチョコソースをトッピングしました。濃厚なチョコレートのビターな甘さとブルーベリーのほどよい酸味がマッチした上品な味わいのスイーツです。

#### 【セット商品】

### ●「豆乳スイーツセット」(580円)

『やさしい豆乳スイーツ』のいずれか一品とセットドリンクを組み合わせた期間限定のセットです(単品で購入するよりも40円~110円お得)。

おすすめの組み合わせは「ルフナティー ルフナ茶葉 コクと深み」です。スリランカの標高が低いルフナ地域で作られた紅茶で、甘い香りと深みのある味わい、キレのある渋味が特徴です。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をおすすめしています。



#### <商品概要>

- 商品名・価格 : 「やさしい豆乳スイーツ いちごロール」(380円)  
「やさしい豆乳スイーツ ブルーベリーショコラ」(380円)  
「豆乳スイーツセット」(580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)

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。