

## 南国のフルーツをたっぷりと使ったトロピカルなスイーツ 「玄米フレークシェイク ドラゴンフルーツ」 「やさしい豆乳スイーツ マンゴー&ムース」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）は、2018年7月12日（木）～11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 ドラゴンフルーツ」（レギュラー380円/プチ280円）と「やさしい豆乳スイーツ マンゴー&ムース」（380円）を期間限定で販売します。



【玄米フレークシェイク ドラゴンフルーツ】  
（左：レギュラー、右：プチ）



【やさしい豆乳スイーツ  
マンゴー&ムース】

モスバーガーでは季節にあわせたデザートの商品展開を積極的に行っており、今回は夏にぴったりの南国フルーツをたっぷりと使ったスイーツを展開します。「玄米フレークシェイク ドラゴンフルーツ」は、夏のフルーツパフェをイメージした食べるシェイクです。ドラゴンフルーツ※1 本来の色合いを生かした鮮やかなピンク色のソースと、こんにゃく粉入りのブラックタピオカで、インパクトのある見た目とトロピカルな風味に仕上げました。また、同時に発売する「やさしい豆乳スイーツ マンゴー&ムース」は、マンゴーを贅沢に使用した、この夏にぴったりのみずみずしいスイーツです。

※1 甘くほのかな酸味のサボテン科の果実のことです。鮮やかなピンク色の果皮に葉のような突起物がついており、独特な見た目が特長です。

## ●「玄米フレークシェイク ドラゴンフルーツ」(レギュラー380円/プチ 280円)

ドラゴンフルーツソースの上に、飽きのこない味わいのバニラ風味のモスシェイク、サクサクと香ばしい玄米フレーク、ホイップクリームを重ね、上からもドラゴンフルーツソースをかけ、こんやく粉入りのブラックタピオカをトッピングしました。ソースには赤い果肉のドラゴンフルーツピューレに、キウイフルーツ濃縮果汁、マンゴーピューレ、パインアップルジュースなど、さまざまな南国フルーツを使用しており、トロピカルな味わいに仕上げています。ほどよい弾力のあるブラックタピオカと、甘酸っぱいドラゴンフルーツソース、まろやかな甘さのシェイクが混ざり合う、見た目にも鮮やかなスイーツです。

## ●「やさしい豆乳スイーツ マンゴー&ムース」(380円)

米粉、アーモンドプードル<sup>※2</sup>、豆乳などを使用して焼き上げたスポンジ生地の上に、カスタード風のムースとマンゴープリン、マンゴーソースを重ね、大きめにカットしたマンゴーを贅沢にのせました。トッピングのカットしたマンゴーは、酸味と甘さのバランスに優れたタイ産のマハチャノック種<sup>※3</sup>を使用しています。マンゴープリンに、マンゴーソース、ジューシーな果肉と、マンゴーづくしのおいしさを十分に感じていただける夏らしいスイーツです。

※2 アーモンドの粉のことで、コクや風味をプラスさせます。

※3 原材料の調達状況によっては、マンゴーの産地・品種が変更となる場合がございます。

### <「やさしい豆乳スイーツ」について>

2015年3月より販売している「やさしい豆乳スイーツ」シリーズは、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です。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>などで表現しました。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。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スイーツです。

※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。

※はちみつを使用しています。

### <商品概要>

- 商品名・価格 : 「玄米フレークシェイク ドラゴンフルーツ」(レギュラー380円/プチ 280円)  
「やさしい豆乳スイーツ マンゴー&ムース」(380円)
- 販売期間 : 2018年7月12日(木)~11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)

※本資料中の価格はすべて税込です。