

米粉、豆乳加工品、甜菜糖を使用したやさしい甘さのデザート

「ひんやりドルチェ カップ 木いちご」

5月20日（木）から全国のレストランで新発売

レストラン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、2021年5月20日（木）～11月上旬まで、全国のレストラン店舗（一部店舗除く）にて「ひんやりドルチェ カップ 木いちご」を期間限定で新発売します。

「ひんやりドルチェ」シリーズは、コーヒーや紅茶のお供として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 木いちご」は、米粉、豆乳加工品、甜菜糖（てんさいとう）※1を使用したやさしい甘さのデザートで、乳製品が苦手な方、白砂糖が苦手な方などを含め、幅広い方と一緒に楽しんでいただけます。



※1「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 木いちご」

米粉、アーモンドプードル※2、甜菜糖などを使用したサクサクとした食感のクランブル（砕いたクッキー）を底に敷き詰め、その上に豆乳加工品を使用した豆乳ムースとフランボワーズソースを重ね、豆乳クリームとピスタチオをトッピングしました。豆乳ムースは、レモン果汁を加えレアチーズケーキをイメージし、さわやかな味に仕立てています。アーモンドプードルの香ばしさ、豆乳クリームのまろやかな甘さに、フランボワーズソースの甘酸っぱさが全体を引き立てたスイーツです。冷凍状態でご提供し、各層ごとに違った食感の変化をお楽しみいただけます。

※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。



<新商品概要>

- 商品名・価格：「ひんやりドルチェ カップ 木いちご」（320円）
- 販売期間：2021年5月20日（木）～11月上旬予定 * 期間限定
- 販売店舗：全国のレストラン店舗（一部店舗除く）

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください（<https://www.mos.jp/>）。

※本資料中の価格はすべて税込です。