

黒胡麻あずき

玄米フレークシェイク

MOS BURGER



涼やかに和風

モスバーガーの商品作りは、いつも手が込んでいます。お店のトレーには、実にタイミングよく、新製品の説明が載ったシートが入っている。ユーモアいっぱいでも端正なイラストは、どのような素材を使って作られているか、事細かに記載されていて、食した感覚まで表現されている。これを読むのが実に楽しい。この「食べ方や、感じ方」まで記載されたシートは、まるで「老舗の若おかみ」から説明を受けているようだ。したがって、再び「若おかみの機嫌を取りに」足を運ぶことになる。この、新旧入り混じった作戦は、商品にも反映され、「懐かしく美味しいもの」に磨きをかけてモダンにしたものが多い。まさに、日本の食文化を根底から組み立て直している唯一の企業だ。ということで、神田「たけむら」、京都「都路里」とは趣の異なるデザート(290円)を紹介する。季節限定「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき」とやや長めの名称だが、覚えて欲しい。外観の似たような商品に「モスの氷 宇治金時ミルク」があり、それと混同されないためだ。あくまで、「黒胡麻あずき」にこだわる。黒胡麻ソースと北海道十勝産のあずき、さらに「よもぎ」入りの白玉を加えて「涼やかに和風」を感じさせ、懐かしく美味しいのだ。栄養成分は http://www.mos.co.jp/menu/dessert/g_kurogoma/ を参照されたい。ちょっとクールダウンしたい折には、栄養バランスも良いし、カロリーは控えめ、食後の腹持ちも快適だ。子供からお年寄りまで、あらゆる人が楽しめる気品を備えた、安心デザートに仕上がっている。



□モスバーガーは国内1401店舗、(海外165)とほぼ満遍なく、地域に根ざして全国展開されている。詳細はこちら <http://www.mos.co.jp/shop/>

□私の御用達は、川崎市多摩区の中野島店。厨房には、腕の良い板前さんがいるし、店には気の利いた「美人若おかみ」がたくさんいる。

□酸味の利いたマンゴー杏仁もあり、こちらは流行派にピッタリ。いくら美味しいといっても、この2つを同時に食べるのは、体を冷やし良くない。再び出直そう。



□左が「玄米フレークシェイク 黒胡麻あずき」。右が「玄米フレークシェイク マンゴー杏仁」それぞれの全貌。



●会社概要

社名:株式会社モスフードサービス
事業内容:フランチャイズチェーンによるハンバーガー専門店
.....危うく忘れるところだった。