

By
McSWEETS



報道関係各位

2016年5月27日
日本マクドナルド株式会社

「By McSWEETS」に宮崎県の名産品を使った新スイーツ

“日向夏”そのものの味わいと、レアチーズケーキのようなクリーミーな甘味が絶妙！

「マックフルーリー ^{ひゅうがなつ}日向夏チーズケーキ」

6月1日（水）から全国のマクドナルドにて期間限定販売

日本マクドナルド株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長兼CEO：サラ・エル・カサノバ）は、マクドナルドの人気メニュー「マックフルーリー」に宮崎県の名産品“日向夏”^{ひゅうがなつ}を使用した新商品「マックフルーリー 日向夏チーズケーキ」を、6月1日（水）より期間限定で全国のマクドナルド店舗で販売いたします。また、それに先駆け、“日向夏”の生産地である宮崎県内の17店舗にて5月27日（金）から先行販売を開始します。

マクドナルドでは、「365日をスイーツに」をコンセプトに新しいスイーツブランド「By McSWEETS」を立ち上げて以来、人気の既存商品のほか、「マックフルーリー 宇治抹茶&あずき」や「マックシェイク 甘夏みかん」など国内の地域名産食材を使ったこだわりの商品をご提供し、多くのお客様にご好評いただいております。

今回初登場する「マックフルーリー 日向夏チーズケーキ」は、クリーミーなソフトクリームに、100%宮崎県産“日向夏”そのものの味わいを活かした、甘み、酸味、香りの調和が楽しめる「日向夏ソース」と、オセアニア産クリームチーズと国産チェダーチーズを使用したレアチーズケーキのような味わいが特長の「チーズフィリング」をミックスしました。さらに、スポンジケーキが加わることでリッチな食感が楽しめるこだわりの贅沢な「マックフルーリー」です。

この季節ならではの、贅沢スイーツ「マックフルーリー 日向夏チーズケーキ」の味わいをぜひこの機会にお楽しみいただければと存じます。



※画像はイメージです。

今後もマクドナルドでは、スイーツブランド「By McSWEETS」のもと、こだわりの商品を“いつでも気軽に楽しめるスイーツ”としてご提供し、ラインナップを充実させてまいります。

＜一般のお客様のお問い合わせ先＞

マクドナルド公式ホームページ <http://www.mcdonalds.co.jp/>

■商品概要

商品名	－ 「マックフルーリー 日向夏チーズケーキ」
販売期間	－ 2016年6月1日(水)～7月下旬(予定) ※“日向夏”の生産地である宮崎県内の17店舗にて5月27日(金)から先行販売を開始
販売エリア	－ 全国のマクドナルド店舗(一部店舗を除く)
販売時間	－ 午前10時30分～閉店まで(24時間営業店舗では翌午前1時00分まで)
販売価格(税込)	－ 単品290円

NEW!



こだわり①「日向夏ソース」

- ・日向夏の白皮(ピール)、果汁、ピューレを使用し、日向夏本来の自然な味わいを引き出しています。
- ・フレッシュ果実を使用し、一つ一つ丁寧に人の手で皮をむき、生の白皮(ピール)を使うことで日向夏本来の酸味と苦味を活かしています。

こだわり②「チーズフィリング」

- ・レアチーズケーキのようなクリーミーな甘味を楽しめます。
- ・日向夏ソースにマッチするチーズとしてオセアニア産クリームチーズと国産チェダーチーズを使用しています。

<マックフルーリー 日向夏チーズケーキ>

クリーミーなソフトクリームと、トッピングのユニークな食感が特長の人気メニュー「マックフルーリー」に期間限定「日向夏チーズケーキ」が新登場。宮崎県産日向夏を使ったさわやかなソースと、レアチーズケーキのようなクリーミーな甘味が絶妙にマッチした一品。さらにスポンジケーキが加わってリッチな食感のスイーツに仕上がっています。人気上昇中の“日向夏”は白皮と果肉を一緒に食べると、香り、甘み、酸味の調和が楽しめる果物です。「マックフルーリー」の「日向夏ソース」も白皮と果肉を使用し、本物の日向夏の味わいを再現しました。

※「マックフルーリー 日向夏チーズケーキ」の原材料の最終加工国、主な原料の原産地情報を、マクドナルドウェブサイトで公開しています。
マクドナルドウェブサイト：<http://www.mcdonalds.co.jp>

【マックフルーリー 日向夏チーズケーキ】



<http://mdq.jp/fl>

マクドナルドでは食を扱う企業として、全メニューの栄養情報、アレルギー情報、及び、栄養バランスチェックを提供しています。
QRコードからアクセスすることで「いつでも、どこでも、誰でも」簡単にご覧いただけます。
QRコードは、商品を包んでいるパッケージに記載されています。
※販売開始日からアクセスいただけます。