

人気ドーナツの生地やクリームを “さらにおいしく”にこだわりました

2024年7月3日（水）より生地、クリームをリニューアル

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：大久保 裕行）が運営するミスタードーナツは、2024年7月3日（水）より、人気ドーナツ生地である『ポン・デ・リングシリーズ』『オールドファッションシリーズ』『フレンチクルーラーシリーズ』『イースtringシリーズ』『チョコレートシリーズ』『ハニーチュロ』と、ドーナツに使用する『ホイップクリーム』『カスタードクリーム』を“さらにおいしく”にこだわりリニューアルします。

■ミスタードーナツの想い

ミスタードーナツは、「いいことあるぞ Mister Donut（ミスタードーナツ）」のブランドスローガンのもと、おいしいドーナツを通じてたくさんのいいことを提供できるよう「ひとりでも多くのお客様に楽しんでいただくこと」に取り組んでいます。定番の人気商品に関しても常に、食感や味にこだわり、もっとおいしいドーナツをめざしてまいりました。

この度、人気商品群を“さらにおいしく”にこだわってリニューアルを行い、同商品の価格改定を行います。ぜひこの機会に、おなじみの商品も、今まで食べたことのない商品もお楽しみください。

ドーナツ専門店として、もっとおいしいドーナツをめざして、これからも進化するミスタードーナツにぜひご期待ください。

各生地やクリームのリニューアルの詳細につきましては、次ページをご参照ください。



■リニューアル日時

2024年7月3日（水）営業開始より

■対象ショップ

ミスタードーナツ全店、MOSDO イオンモール広島府中店

※ショップにより販売価格、取扱商品は異なります。

■『ポン・デ・リングシリーズ』

生地を風味を見直し、グレースとの相性にこだわりました。

もちもち食感が人気の『ポン・デ・リングシリーズ』は 2003 年に発売し、不動の人気を誇る商品です。この度、人気のもちもち食感はそのままに、風味を改良し、さらにコーティングやトッピングとの相性を楽しめる生地にリニューアルしています。人気 No.1 の「ポン・デ・リング」はもちろん、あっさりとした黒五黒糖シュガーを味わえる「ポン・デ・黒糖」もこの機会にぜひお召し上がりください。

ポン・デ・リング



ポン・デ・黒糖



■『オールドファッションシリーズ』

サクサクでくちどけが良くコク深い生地に仕上げました。

サクサク食感が特長の『オールドファッションシリーズ』は、今回“サクサク感のアップ”、“くちどけ” “くちどけの良さ”と“生地のコク”にこだわりました。サクサクとした生地をひとくち食べるとコクのある味わい深さを感じていただけます。シンプルに生地を楽しめる「オールドファッション」や、風味豊かなチョコレートとの組み合わせが楽しめる「チョコファッション」など、リニューアルしたサクサク食感をぜひお楽しみください。

オールドファッション



チョコファッション



■『フレンチクルーラーシリーズ』

さらに軽く、くちどけ良く、タマゴのコクがアップしました。

ふわっと軽い食感が特長の『フレンチクルーラーシリーズ』は、今回さらに軽い食感と、タマゴのコクを感じられる生地にこだわりました。生地をひとくち食べると、軽い口当たりを楽しめ、タマゴのコクが口いっぱい広がります。グレースをコーティングした「フレンチクルーラー」や、ホイップクリームをサンドし、チョコレートをコーティングした「エンゼルフレンチ」など、ぜひお楽しみください。

フレンチクルーラー



エンゼルフレンチ

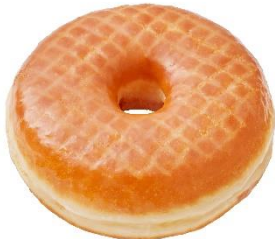


■『イーストリングシリーズ』

「ふんわり食感」と「くちどけの良さ」をさらに感じられる生地に。

ふんわり食感が特長の『イーストリングシリーズ』は、さらに“ふんわり軽い食感”、“くちどけの良さ”にこだわりリニューアルしています。さらにふんわり食感、さらにしっとりくちどけの良い生地になった事で、今までの風味とともに、食感もお楽しみいただける味わいに仕上がりました。様々なコーティングやトッピングとの組み合わせにファンも多い『イーストリングシリーズ』をぜひお楽しみください。

ハニーディップ



チョコリング



■『チョコレートシリーズ』

濃厚なチョコレートの味わいにふんわり感が加わり、さらにくちどけが良くなりました。

しっとり濃厚なミルクチョコレートの味わいが特長の『チョコレートシリーズ』は、ふんわり食感を加え、さらにチョコの風味をアップさせました。濃厚なチョコレートの味わいの中にふんわり感が加わり、より食べやすい生地に仕上がりました。シンプルな「チョコレート」はもちろん、カリカリ食感のトッピングをまぶした「ゴールデンチョコレート」、濃厚なチョコレートにチョコレートのコーティングを楽しむ「ダブルチョコレート」など、ぜひお楽しみください。

チョコレート



ゴールデンチョコレート



■『ハニーチュロ』

カリッと食感の生地の風味を見直し、グレースとの相性にこだわりました。

1990年登場のハニーチュロは表面をカリッと仕上げたスペイン風ドーナツです。今回のリニューアルでは、カリッと食感のままに、風味を見直し、グレースとの相性が良い生地に仕上げられています。

ハニーチュロ



■『ホイップクリーム』

ミルク感をアップさせてさらに味わい豊かになりました

人気ドーナツとの相性が良い『ホイップクリーム』は、ミルク感をさらにアップさせることでミルク感を感じられる味わいに仕上げています。エンゼルクリームや、エンゼルフレンチなどの、人気ドーナツには欠かせない素材であるホイップクリームもこの機会にぜひお楽しみください。



■『カスタードクリーム』

さらにコクをアップし、くちどけも良いクリームにリニューアル！

なめらかでくちどけの良い『カスタードクリーム』は“コク”、“くちどけ”にこだわりリニューアルしています。生クリームを加えてクリームのコクをアップさせることで、ドーナツの生地とよく合うコク深いクリームに仕上がりました。



■商品一覧

対象商品改定価格幅：10円

※下記以外にも価格改定する商品がございます。

※価格改定商品を含むセットも価格を変更いたします。

※ショップにより取り扱い品目は異なります。

※デリバリーは価格が異なります。

	商品名	現行価格 (税抜)	新価格 (税抜)	テイクアウト価格 (税込)	イトイン価格 (税込)
1	ハニーディップ	140円	150円	162円	165円
2	シュガーレイズド	140円	150円	162円	165円
3	チョコリング	150円	160円	172円	176円
4	ストロベリーリング	150円	160円	172円	176円
5	エンゼルクリーム	150円	160円	172円	176円
6	カスタードクリーム	150円	160円	172円	176円
7	フレンチクーラー	140円	150円	162円	165円
8	エンゼルフレンチ	150円	160円	172円	176円
9	ストロベリーカスタードフレンチ	150円	160円	172円	176円
10	ポン・デ・リング	140円	150円	162円	165円
11	ポン・デ・黒糖	140円	150円	162円	165円
12	ポン・デ・ストロベリー	150円	160円	172円	176円
13	チョコレート	140円	150円	162円	165円
14	ダブルチョコレート	150円	160円	172円	176円
15	ココナツチョコレート	150円	160円	172円	176円
16	ゴールデンチョコレート	150円	160円	172円	176円
17	オールドファッション	140円	150円	162円	165円
18	チョコファッション	150円	160円	172円	176円
19	ハニーチュロ	140円	150円	162円	165円

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

ミスタードーナツお客さまセンター TEL：0120-112-020

ホームページ www.misterdonut.jp