

2021年2月25日

報道関係各位

生地がさらにもちもち食感になって登場！
『ポン・デ・ちぎりパン』
2月26日（金）から発売

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するミスタードーナツは、2月26日（金）から、『ポン・デ・ちぎりパン』3種を発売します。

ミスタードーナツでは、2017年から“ミストゴハン”というキーワードの基、幅広い時間帯で利用できる軽食向け商品を導入。2017年11月にはパイをはじめとした、手軽に食べられる商品や、2018年2月にはホットドッグなどを導入し、様々な時間帯で気軽に食事利用ができると大変ご好評いただいております。

ミスタードーナツの人気商品である、ポン・デ・リングの形と食感をパンで表現した『ポン・デ・ちぎりパン』は、2020年6月に販売開始し、多くのお客様に親しまれています。ミスタードーナツの第4の食感でもある、ポン・デ・リングのもちもちとした食感をイースト生地で表現し、ポン・デ・リングのように8つ繋げてオーブンで焼き上げた、朝食やおやつとしてもご利用いただける商品です。

この度発売します『ポン・デ・ちぎりパン』は、生地的配合を見直し、より“もちもち食感”をアップしました。さらに今回は“もちもち食感”を皆さんで語りつくしていただくTwitterキャンペーンも開催いたします。商品・キャンペーンの詳細に関しては、次ページをご参照くださいませ。



販売日	2月26日（金）～
対象ショップ	ミスタードーナツ全店（一部ショップを除く）

■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
ホームページ

TEL : 0120-112-020
www.misterdonut.jp

— 商品概要 —

※価格は、本体価格・テイクアウト価格・イートイン価格の
3 価格を表記しています。

ポン・デ・ちぎりパン シュガー

本体価格 160 円 (税抜)
テイクアウト 172 円 (税込)
イートイン 176 円 (税込)



もちもち食感のイースト生地に
グレーズとグラニュー糖を振り
かけて焼き上げました。

ポン・デ・ちぎりパン 5 種のチーズ

本体価格 180 円 (税抜)
テイクアウト 194 円 (税込)
イートイン 198 円 (税込)



もちもち食感のイースト生地に
ゴーダチーズ、チェダーチーズ、
モッツアレラチーズ、クリーム
チーズ、エダムチーズの、5 種の
チーズをトッピングし、香ばしく
焼き上げました。

ポン・デ・ちぎりパン キーマカレー&チーズ

本体価格 180 円 (税抜)
テイクアウト 194 円 (税込)
イートイン 198 円 (税込)



もちもち食感のイースト生地にキ
ーマカレーとチーズをトッピング
し、こんがり焼き上げました。

ポン・デ・ちぎりパンの新しいもちもちを語る会キャンペーン

【キャンペーン期間】

2021 年 2 月 26 日 (金) 4 時 0 分 00 秒 ~ 2021 年 3 月 7 日 (日) 23 時 59 分 59 秒まで

【キャンペーン概要】

Twitter にて@misterdonut.jp をフォローの上、新しいポン・デ・ちぎりパンのもちもちをハッシュタグ「#ポン・デ・ちぎりパンの新しいもちもちを語る会」をつけて投稿していただいた方の中から、ベストワードを選定します。

投稿していただいた中からベストワードお 1 人様に、ミスタードーナツギフトチケット(ギフト発行) 3,000 円分をプレゼントいたします。

※ベストワードを投稿いただいた方が、複数の場合は抽選で決定します。