

“おやつ”だけではなく、“食事”にも合う新たなドーナツが新登場

国産小麦の小麦粉と湯種製法から生まれた、噛みごたえのある「むぎゅっと」した新食感

「むぎゅっとドーナツ」

6月11日(金)から販売開始

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、『むぎゅっとドーナツ』4種を、6月11日(金)から全国で発売します。



ミスタードーナツは『いいことあるぞ ミスタードーナツ』のブランドスローガンのもと、“手づくり”と“豊富な品揃え”に努め、新たな商品を研究・開発しています。昨今の新型コロナウイルス感染拡大の影響による中食・内食需要の拡大など、食生活の変化が起こっている中、これまでのドーナツよりも様々なシーンで食べていただける商品を発売します。

今回発売する『むぎゅっとドーナツ』は、もっと気軽に、もっと日常的に、食べられるドーナツを目指し、「テーブルロールのように食べ飽きないドーナツ」をコンセプトに開発しました。お客様の食生活の変化に対応し、“おやつ”だけではなく、“食事”にもご利用いただける新商品をご提供します。

ミスタードーナツの人気商品は、食感にそれぞれ特長があります。今回は、これまでにない新たな食感を生み出すため、北海道産小麦の小麦粉と食パンづくりにも使用する湯種製法を採用しました。水分を多く含んだ湯種生地が生み出した、噛みごたえある「むぎゅっと」した食感が大きな特長です。また、生地成形を1つ1つ手づくりで行っており、折り込んだ生地をねじることで、生地が強くなり「むぎゅっと」した食感が際立ちます。

今回は、『むぎゅっとドーナツ オリジナル』、『むぎゅっとドーナツ チーズ』、『むぎゅっとドーナツ レーズン』、『むぎゅっとドーナツ レーズンシナモン』の4種類をご用意。こだわりの食感の生地をベースにしなが、シンプルかつバラエティのある味わいに仕上げました。また、一度に色々な味を楽しめるよう、オリジナル・レーズン・チーズの3個セットも販売します。

ミスタードーナツの新商品『むぎゅっとドーナツ』を、ぜひお店やご自宅の食卓でもお楽しみください。

※各商品の詳細に関しては、次ページをご参照ください。

■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 : <https://www.misterdonut.jp>

－商品概要－

商品名	むぎゅっとドーナツ オリジナル	むぎゅっとドーナツ チーズ
商品画像		
商品概要	北海道産小麦の小麦粉を使用した「むぎゅっと」した食感の生地に、ゴールドトッピングを折り込んで成形。ほんのりと甘みを感じるシンプルなおいしさです。 ※ゴールドトッピングに使用している小麦粉は国産小麦の小麦粉ではありません。	北海道産小麦の小麦粉を使用した「むぎゅっと」した食感の生地に、オランダ産エダムチーズを折り込んで成形。チーズの香ばしさを味わえるドーナツです。
本体価格	130円（税抜）	140円（税抜）
テイクアウト	140円（税込）	151円（税込）
イートイン	143円（税込）	154円（税込）
商品名	むぎゅっとドーナツ レーズン	むぎゅっとドーナツ レーズンシナモン
商品画像		
商品概要	北海道産小麦の小麦粉を使用した「むぎゅっと」した食感の生地に、レーズンを練り込んで成形。レーズンが生地ほのかな甘みを引き立てます。	北海道産小麦の小麦粉を使用した「むぎゅっと」した食感の生地に、レーズンを練り込んで成形。シナモンシュガーの香りとレーズンの甘みの両方が楽しめます。
本体価格	140円（税抜）	150円（税抜）
テイクアウト	151円（税込）	162円（税込）
イートイン	154円（税込）	165円（税込）
販売期間	6月11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）	

※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。

3個セットも！

オリジナル、レーズン、チーズの3個セット。色々な味をお楽しみいただけます。
本体価格：410円（税抜）、テイクアウト：442円（税込）、イートイン：451円（税込）

■湯種製法とは

小麦粉の中のデンプンは、水と熱を加えることで、デンプンの粘りが増大し、膨らんで柔らかくなります。デンプンを糊化させることで、小麦粉中のデンプンの甘みをより引き出すことができます。

このように小麦粉の一部に熱湯を添加しこねた生地を湯種生地と言います。

その湯種生地を本ごねの際に添加する製法が湯種製法です。

生地全体に水分を多く含ませることができ、特徴ある食感を作ることができます。

