

2023年5月25日
株式会社ダスキン

ハラペコさんにミスドゴハン！ 1つで2度おいしい
1つのリングドーナツに2つの味が入った“ザクもっちり食感”のドーナツが新登場
『ザクもっちりリング』
6月2日（金）から新発売

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、6月2日（金）から、“みんなのおなかにぴったりおいしい！”をテーマに食事メニューを展開している「ミスドゴハン」の新シリーズとして、軽食にぴったりの『ザクもっちりリング』全3種を新発売します。

■商品特長

この度発売する『ザクもっちりリング』は噛み応えのあるザクもっちりとした食感のリング形状の生地に、1つのドーナツに2種類のフィリングを入れたことで、ドーナツ1個で2つの味を楽しむことができるボリューム感のある商品です。おなかが空いたときや、ちょっとした食事にも気分に合わせて選んでいただける商品です。

・ザクもっちり食感のリング形状生地

北海道産小麦の小麦粉を使用した生地を使い、湯種製法を用いたことで「もっちり食感」を、さらにパン粉を付けてフライすることで「ザクザク食感」の2つの食感を楽しめるザクもっちり食感の生地を開発しました。また、リング形状の生地に具材を入れたことで、どこから食べてもひとくちで中の具材が味わえる商品です。ビーフシチューや、スパイシーミート&ポテトは軽食にはもちろん、あずき&ホイップのような甘いものも食べたい時にもお楽しみいただける商品となっています。

・1つのドーナツで2つの味を楽しめるボリューム感

リング形状の生地に2カ所から異なる具材のフィリングを入れることで、軽食にも使えるボリューム感のある商品に仕上げました。

ミスドゴハンは、朝食でも、ランチでも、気分に合わせてえらべる豊富なメニューをご用意しています。忙しい朝に、親子での楽しいランチに、気の合う仲間とお食事、ミスタードーナツでぜひミスドゴハンしませんか？

商品の詳細に関しては、次ページをご参照ください。



■販売期間

6月2日（金）～

■対象ショップ

ミスタードーナツ全店（一部ショップ除く）

■ 商品概要

※価格は、テイクアウト価格・イトイン価格の2価格を表記しています。

ザクもちリング ビーフシチュー&ポテト

テイクアウト 270 円 (税込)
イトイン 275 円 (税込)



噛みごたえがありもちりとした食感の生地に、なめらかな口当たりのビーフシチューとチーズ風味のマッシュポテトの2種類のフィリングを入れて、パセリで仕上げました。

ザクもちリング スパイシーミート&ポテト

テイクアウト 270 円 (税込)
イトイン 275 円 (税込)



噛みごたえがありもちりとした食感の生地に、トマトベースのスパイシーミートとチーズ風味のマッシュポテトの2種類のフィリングを入れて、パプリカパウダーで仕上げました。

ザクもちリング あずき&ホイップ

テイクアウト 270 円 (税込)
イトイン 275 円 (税込)



噛みごたえがありもちりとした食感の生地に、北海道産あずきあんホイップクリームの2種類を入れて、きなこシュガーで仕上げました。

■ かわいい、食べやすいスリーブ、トレイ入り

ボリューム感のある『ザクもちリング』をミスタードーナツロゴをあしらったクリアスリーブで包み、専用トレイに立てたことで、お召し上がりいただきやすい商品に仕上げました。



■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。



■ミスド ドリンクセット

『ザクもっちリング』1個、対象ドリンク1杯で、お得な「ミスド ドリンクセット」もご用意しています。

※写真は一例です。

※ショップにより販売時間・販売個数は異なります。

※提供方法はショップにより異なります。

※写真はイメージです。

【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