NEWS RELEASE



2024年6月11日 株式会社ダスキン

~「今までに食べたことのないドーナツ」をテーマにした「MASTER DONUT」から ドーナツ生地にチーズを練り込んだ『フロマージュ・ド』誕生! ~

"さっくりでしっとり"の新食感ドーナツを 菅田将暉さんが初体験!

インタビューでは新シリーズにちなみ"挑戦したい"こと、"マスターしたい"ことを伺いました!

6月12日(水)発売の『フロマージュ・ド』を紹介する 新TVCMフロマージュ・ド「さっくりでしっとり」篇を同日から放映開始

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では、「今までに食べたことのないドーナツ」をテーマにした「MASTER DONUT(マスタードーナツ)」より、『フロマージュ・ド』を6月12日(水)から発売します。それにともない、菅田将暉さんが出演する新 TVCM フロマージュ・ド「さっくりでしっとり」篇(15秒)を、同日より全国で放映開始します。



<MASTER DONUT 新 TVCM フロマージュ・ド「さっくりでしっとり |篇より>

誰よりもドーナツを愛するミスタードーナツは、日々ドーナツを作り続け、ドーナツ製法を培ってきました。その情熱とノウハウを活かして、まだ誰も見たことのない新しいドーナツのおいしさに出会いたい。そんな「想い」から生まれたのが「MASTER DONUT(マスタードーナツ)」です。

今回の新 TVCM は、菅田将暉さんが「MASTER DONUT」のロゴをあしらった木のオブジェに腰掛けながら、新商品「フロマージュ・ド オリジナル」を味わうというストーリーです。ひと口食べた瞬間、「…ん!」と驚いた表情を見せる菅田さん。今までに食べたことのないその新食感を「さっくりで、しっとり」と独特の言いまわしで表現します。このシーンを通じて、3 種のチーズのおいしさを生地に練り込んで、"さっくりでしっとり"な食感に仕上げた新商品『フロマージュ・ド』の発売とその魅力を訴求していきます。

■撮影エピソード

◇現場入り早々にテンション爆上がり!「めっちゃチーズのいい香りがする!」

グラフィック撮影のセットに入るやいなや、「めっちゃ、チーズのいい香りがする!」と、撮影用に準備していた新商品の存在に気づいた菅田さん。手渡されたドーナツをさっそく鼻に近づけると、「めちゃくちゃおいしそう」とつぶやき、すっかりテンションが上がっていました。撮影中はカメラマンと相談しながら、自らの目線やドーナツの持ち方、持つ位置、傾ける角度などを微調整して、ドーナツが最もおいしく見えるアングルを追求。モニター画面に『フロマージュ・ド』を手にした菅田さんの素敵な写真が映し出される度に、スタッフサイドから歓声が上がりました。

◇演出のイメージを事前にしっかり共有して OK テイクを連発

MASTER DONUT のロゴのオブジェに腰掛けた菅田さんが、カメラを見上げて微笑む CM 冒頭のシーン。ここでは監督から菅田さんに「公園でリラックスしている感じです」という説明がありました。本番では、「少しだけ動きをゆっくり」「"しっとり"というセリフにニュアンスをつけて」「言い終わりのスマイルをキープ」といった、監督から繰り出される演出の指示に素早く対応する菅田さん。OK テイクを連発していました!

◇新食感が伝わる"さっくりでしっとり"という表現に菅田さんも納得

今回の CM 撮影で初めて新商品を召し上がった菅田さんですが、その際に最も関心を寄せていたのが、"今までに食べたことのないドーナツ"の食感を、一体、どう表現するのかについてです。撮影にあたって、「さっくりでしっとり」という自らのセリフに、「絶妙ですよね」と納得顔で頷き、新しい食感を表現する言葉として、しっくり来ている様子でした。ちなみに、本番前、「4 種類全部食べました」と明かした菅田さんですが、一番のお気に入りは「フロマージュ・ド ブルーベリー」とのことです。

■菅田将暉さんインタビュー

――撮影の感想をお聞かせください。

撮影は毎回コンセプトごとに違いますが、今回はナチュラルなんだけど、ちょっと上品というか。大人っぽい衣装も含め、しっとりしていた印象があります。あまり大きな声を出さずに一日が終わる感じで、いい雰囲気の撮影でした。スタッフの皆さんとも、何回も何回も一緒に撮影しているからこそ、という空気感があって、楽しくできたと思います。

-----『フロマージュ·ド』を召し上がってみていかがでしたか?

おいしかったです。本当に毎度毎度、"おいしい"しか言えていないですけど、ポンポンと食べられるような軽さもあって。今回の CM に出てきた「さっくり」という言葉がポイントですよね。何と言ったらいいのかわからない、今まで言語化していなかったこの新食感を、「さっくりでしっとり」と表現していて、まさにそうだなと思いました。あと、やっぱり生地がおいしくて、チーズの香りと甘みと酸味と食感…とか、とにかく全部おいしかったです(笑)。

----『フロマージュ·ド』の中でお気に入りのドーナツは?

個人的には、ブルーベリーソースがかかっているドーナツ(フロマージュ・ド ブルーベリー)がお気に入りですね。4、5 倍のサイズで食べたいぐらい、美味しかったです。ブルーベリーのちょっと甘酸っぱい感じと鼻に抜ける香りが、チーズクリームとすごく相性が良くて、最高でした。

――「今までに食べたことのないドーナツ」をテーマに誕生した新シリーズ「MASTER DONUT」にちなんで、今まで経験したことがないこと、もしくは食べたことがないもので、今後挑戦したいものを教えてください。

僕は、初めて行くお店だと、いつも"ここでしか食べられないものばかりを頼む派"なんですが、やっぱり、実際にその土地に行って、本場のものを食べたいですね。最近お取り寄せにハマっていて、春の季節だと富山県産のホタルイカを食べました。もちろんおいしかったんですけど、やっぱり富山に行って食べたいよなと。現地のものを現地で食べる、みたいなことは海外も含めて全然できていないから、そういうことにはちょっと興味があります。

----「MASTER DONUT」にかけて、「マスターしたい!」と思っていることは?

魚捌きをマスターしたいですね。家庭だと、5、6 キロぐらいのサイズが限界なので、それよりデカい魚を捌いてみたいです。 捌き方も、まだ三枚おろし、五枚おろしぐらいしか知らなくて。具体的に言うと、ヒラメやカレイで、きっちりエンガワが取れる ぐらい上手くなりたいですけど、むちゃくちゃ難しくて。下手だと、せっかく脂が乗っている美味しい部分がどんどん無くなって いっちゃうんですよ。魚に対して「ごめん」という気持ちになるので、捌き方はぜひマスターしたいと思っています。

■菅田将暉さんプロフィール

1993年2月21日生まれ、大阪府出身。

2009 年「仮面ライダーW」で俳優デビュー。以降、ドラマ・映画・舞台・ラジオなど幅広く活躍中。 近年の主な出演作品は、ドラマ「コントが始まる」「ミステリと言う勿れ」「鎌倉殿の 13 人」、映画「百花」 「銀河鉄道の父」「君たちはどう生きるか」(声優出演)「ミステリと言う勿れ」「笑いのカイブツ」など。 待機作に、主演映画「Cloud クラウド」(2024 年 9 月 27 日公開予定)、

Netflix シリーズ「グラスハート」 (2025 年配信予定) などがある。

2020年9月より、「ドを超える。」をテーマに展開したミスタードーナッ50周年アンバサダーに就任。

■新 TVCM フロマージュ・ド「さっくりでしっとり」 概要

◇CM タイトル : 「さっくりでしっとり」篇(15 秒)

◇出演 : 菅田将暉

◇放映開始日 : 2024年6月12日(水)

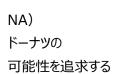
◇放映地域 : 全国(一部エリアを除く)

◇CM 本編 URL: https://youtu.be/-e5PTFVneb0

■新 TVCM フロマージュ・ド「さっくりでしっとり」篇 ストーリーボード



菅田さん V.I.) ミスタードーナッ♪







マスタードーナツ、はじまる。



菅田さん OFF) しっとり



そのデビューは、 チーズを使った 新食感



NA) フロマージュ・ド 登場。



菅田さん OFF) さっくりで

菅田さん) …ん!

- ※価格は、テイクアウト価格・イートイン価格の2価格を表記しています。
- ※価格は税込です。

フロマージュ・ド オリジナル

フロマージュ・ド ダブルクリーム

テイクアウト

226 円 テイクアウト231 円 イートイン

259円 264円

さっくりしっとりのチーズドーナツ生地に、アプリコットナパージュでつややかに仕上げました。アプリコットの甘みと一緒に生地本来のおいしさをシンプルにお楽しみいただけます。

※ナパージュとは、お菓子の表面に塗る透明感のあるジュレ状のフィリングです。



さっくりしっとりのチーズドーナツ生地に、クリームチーズ、マスカルポーネチーズ、ゴーダチーズの 3 種のチーズを使ったチーズホイップを絞りました。チーズホイップとホイップクリームのダブルクリームで仕上げることで軽い食感をプラスしました。

フロマージュ・ド ブルーベリー

フロマージュ・ド ティラミス

テイクアウト

259 円 テイクアウト264 円 イートイン

270円 275円



さっくりしっとりのチーズドーナツ生地に、チーズホイップ とブルーベリーソースをトッピング。チーズホイップのおい しさとブルーベリーの酸味の両方が楽しめます。



さっくりしっとりのチーズドーナッ生地に、エスプレッソフィリングをサンド。チーズホイップとココアでほろ苦いティラミス仕立ての一品です。

【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