

2024年8月22日
株式会社ダスキン

毎年人気のしっとり食感に、今年はねっとり食感も味わえる「さつまいもド」に加え、 今年は「くりド」が登場、秋のミストで旬の味覚狩り 『さつまいもド』『くりド』 8月28日（水）から期間限定発売

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、8月28日（水）から、今年で6年目となる毎年人気の『さつまいもド』に加え、さらに秋の味覚を楽しめる『くりド』が仲間入りした「秋の旬ド」全5種を期間限定で発売します。

■商品特長

●ねっとり食感が加わった『さつまいもド』

今年で発売6年目を迎える「さつまいもド」の生地はさつまいもをイメージしたしっとり&ねっとり食感が特長です。生地に配合しているさつまいも粉末の品種（紅はるかと安納芋）のブレンド比を調整し、しっとり食感に加えて、ねっとり食感を感じられる生地が完成しました。シャリシャリとザクザクの2つの食感が楽しめる「さつまいもド 塩バタークリーム」や、香ばしさを追求したシュガーをキャラメリゼした「さつまいもド 香ばしブリュレ」、とろりとした蜜いもソースがまるで蜜いもを感じさせる「さつまいもド とろり蜜いもみつ」の3種類です。

●秋の人気素材である『くりド』が新登場

秋の旬、味覚でさつまいもと並んで人気素材の「栗」のドーナツとして今年は「くりド」が新登場しています。しっとりしたくちどけのよい栗のかたちをしたドーナツ生地は、クリームとの相性がぴったりです。熊本県産和栗入りのホイップクリームを入れた「くりド 和栗ホイップ」と、熊本県産和栗入りあんどホイップクリームをサンドした「くりド エンゼル&和栗あん」の2種類が登場します。

秋のミスタードーナツは旬の5アイテムをご用意しております。ミスタードーナツでぜひ秋の旬の味覚をお楽しみください。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 8月28日（水）～10月下旬（順次販売終了予定）
- 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。※価格は税込です。

●さつまいもド

※ドーナツ生地に1.1%のさつまいも粉末を使用

さつまいもド とろり蜜いもみつ

テイクアウト 172円
イトイン 176円



さつまいもをイメージしたしっとり&ねっとり食感のドーナツにとろりとした蜜いもソースをコーティングしました。蜜いものような味と食感を楽しめます。

さつまいもド 塩バタークリーム

テイクアウト 194円
イトイン 198円



さつまいもをイメージしたしっとり&ねっとり食感のドーナツにシャリシャリとした塩バタークリームとザクザク食感の芋けんぴをトッピングしました。シャリシャリ、ザクザク食感と塩バターの味わいを楽しめます。

さつまいもド 香ばしブリュレ

テイクアウト 194円
イトイン 198円



さつまいもをイメージしたしっとり&ねっとり食感のドーナツをキャラメリゼして、シュガーをふりかけました。パリパリ食感と香ばしさが楽しめます。

●くりド

※ドーナツ生地に0.2%のくりペーストを使用

くりド エンゼル&和栗あん

テイクアウト 237円
イトイン 242円



しっとりしたくちどけのよい栗のかたちをしたドーナツ生地に、栗風味のフレークチョコをトッピングし、熊本県産和栗入りあんとホイップクリームをサンドしました。まるで栗のような見た目と栗の味が楽しめます。

※あんに使用している栗は和栗のみを使用

くりド 和栗ホイップ

テイクアウト 237円
イトイン 242円



しっとりしたくちどけのよい栗のかたちをしたドーナツ生地に、栗風味グレーズとゴールドトッピングをふりかけました。熊本県産和栗入りのホイップクリームを入れました。まるで栗のような見た目と栗の味が楽しめます。

【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