NEWS RELEASE

2026年8月27日
株式会社ダスキン

今年もこの季節がやってきた
ホクホク食感を追求し、見た目も食感も、より“さつまいも”に
『さつまいもド』
9月2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、9月2日（水）から、ホクホク食感を追求した『さつまいもド』全5種を期間限定で発売します。

■商品特長

この度発売いたします『さつまいもド』は2019年に初登場し、その後秋の季節限定商品としてご好評いただいている商品です。発売より8年目の今年は、さらにお楽しみいただけるよう、形も食感もより“さつまいも”を楽しめる商品に生まれ変わり登場します。

ホクホク食感を追求し厚みのある生地に改良

今年の『さつまいもド』は、ドーナツの形状に厚みをだしたことで、さらにさつまいものホクホク食感を楽しめる食感と見た目へと進化しました。進化したその見た目は、おいもが三つ連なった、かわいらしいビジュアルになって登場します。ラインアップは新しくなったホクホク食感の生地をシンプルに楽しめる「プレーン」、「石焼き芋風」、「とろり塩バター」や、さつまいもスイーツをイメージして仕上げた「香ばしクレームブリュレ」「濃厚スイートポテト」など、バラエティ豊かな味わいで展開します。

新しくなった『さつまいもド』で、秋の訪れ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。

■発売日　　**9月2日（水）　※各ショップの原材料がなくなり次第、順次販売終了**

■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。
※ドーナツ生地に1.3%のさつまいも粉末を使用

さつまいもド
プレーン

テイクアウト　183円
イートイン　187円

ホクホク食感のさつまいもド生地をシンプルに味わっていただける商品です。

さつまいもド
石焼き芋風

テイクアウト　194円
イートイン　198円

小さなさつまいもがみっつ、割ってみると、まるでさつまいもみたい。ホクホク食感のさつまいもド生地に、石焼き芋風グレーズをコーティングしました。

さつまいもド
とろり塩バター

テイクアウト　194円
イートイン　198円

ホクホク食感のさつまいもド生地に、心地よい塩味の効いた塩バターソースを絞り、シュガーで仕上げました。ひとくち食べると塩バターソースのとろりとした食感を楽しめます。

さつまいもド
香ばしクレームブリュレ

テイクアウト　216円
イートイン　220円

ホクホク食感のさつまいもド生地とタマゴのコクを感じる濃厚なクリーム、パリッとしたブリュレシートで、ひとくち食べるとさまざまな味わいと食感が楽しめます。

さつまいもド
濃厚スイートポテト

テイクアウト　216円
イートイン　220円

ホクホク食感のさつまいもド生地に、生クリーム入りの濃厚なスイートポテトフィリングを絞り、オーブンで香ばしく焼き上げました。

■パッケージについて

『さつまいもド』より、新商品には共通のパッケージを導入し、
汎用性の高い包材に変更することで、資源を有効活用してまいります。

新商品をショーケースで見つけやすく、お客様にはワクワクしていただける
デザインへ変更します。

■ミスドネットオーダーについて

商品のご注文はミスドネットオーダーウェブサイトもしくは「ミスタードーナツアプリ」から事前にご注文いただくと
商品の受け取りが可能です。

➤ミスドネットオーダーウェブサイト： https://netorder.misterdonut.jp/

➤ミスタードーナツアプリウェブサイト：https://www.misterdonut.jp/app/

「ミスタードーナツアプリ」からネットオーダーをご利用いただくと、現在地近くのショップ表示機能やキーワードによるショップ検索機能により、お近くのショップを簡単にお探しいただけます。また、「お気に入り店舗」を登録することができ、ミスドネットオーダーをよりスムーズにご利用いただけます。

※ミスドネットオーダーはテイクアウト専用のサービスです。

【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