

報道関係各位

人気の「フレンチクルーラー」がリニューアル新登場！ 「フレンチクルーラー」4種 期間限定発売 ～ 卵を増量して、さらに“ふわかるっ食感”に～

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、8月22日（水）から、『フレンチクルーラー』をリニューアルし、全国発売します。

『フレンチクルーラー』は、1973年に発売を開始し、生地に卵を練り込んだふわふわした食感が人気のミスタードーナツを代表する商品のひとつです。これまでにバラエティ商品を含め60種以上を発売し、累計約20億個を販売しております。

この度、お客様のご要望をもとに、生地を改良しました。卵の増量（12%）により、生地のふわふわ感をさらにアップし、バニラビーンズに加え、バニラフレーバーを増量することで、さらに香り豊かな食感のよい商品に仕上げました。

また、レギュラー商品「フレンチクルーラー」（126円）、「エンゼルフレンチ」（147円）のほか、さっぱりとしたフルーツのフィリングを合わせた商品と、過去に販売し好評をいただいた商品を含めた4種を同時に新発売します。（新商品は期間限定発売）

新「フレンチクルーラー」を含め、「フレンチクルーラー バラエティ6種」が勢ぞろいするこの機会に、ぜひご賞味ください。

＜ 新 商 品 ＞

ピンクグレープフルーツフレンチ

新登場



これまでよりもさらにふわっと軽い食感の生地に、さわやかなピンクグレープフルーツの果肉入りのホイップクリームを挟み、ストロベリーチョコでコーティング。カラーシュガーでデコレーションしました。

クランベリーチーズフレンチ



これまでよりもさらにふわっと軽い食感の生地に、甘酸っぱいクランベリーの果肉入りのチーズクリームを挟み、ストロベリーチョコでコーティング。その上にいちごトッピングをデコレーションしました。

ストロベリーカスターフレンチ



これまでよりもさらにふわっと軽い食感の生地に、人気のカスタークリームをはさみ、ストロベリーチョコでコーティング。カスタークリームとバニラの風味が絶妙。

チョコバナナフレンチ



これまでよりもさらにふわっと軽い食感の生地に、バナナピューレを混ぜ合わせたホイップクリームを挟み、チョコレートでコーティング。その上にカラーシュガーでデコレーションしました。

価 格	各 147 円
販 売 期 間	8月22日（水）～ 11月上旬 ※順次販売終了
対 象 シ ョ ッ プ	ミスタードーナツ全店（一部ショップを除く）
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 http://www.misterdonut.jp

■この件に関するお問い合わせ先

株式会社ダスキン ミスタードーナツ事業本部 広報室

TEL:06-6821-5239 FAX:06-6821-5386

E-mail:Food-service-koho@mail.duskin.co.jp