

報道関係各位

発売5ヶ月で、シリーズ累計販売数 2,500万個を突破！
「Mr.CroissantDonut（ミスタークロワッサンドーナツ）」の新フレーバー
9月20日（土）から期間限定発売開始

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）の運営するミスタードーナツが2014年4月1日から発売している商品『Mr.CroissantDonut（ミスタークロワッサンドーナツ）』のシリーズ累計販売個数が、2,500万個を突破しました。また、9月20日（土）から、新フレーバー3種を期間限定で発売します。

この度発売する『Mr.CroissantDonut』は、クロワッサン生地を揚げてから、さらにオーブンで焼いたこだわりのサクサク食感の生地に、秋のアメリカンパイの定番素材であるリンゴやチェリー、マロンにホイップクリームを組み合わせたドーナツです。

日本でも大人気を博している2014年の話題のスイーツを、ぜひご賞味ください。



<新商品> Mr.CroissantDonut3(ミスタークロワッサンドーナツ3) 各 194円（税込）

**アップル&
カスタードホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、リンゴの果肉入りのフィリングとカスタードホイップをサンド。シナモン風味のグレーズでコーティングし、ホワイトチョコとゴールドトッピングでデコレーションしました。

**チェリー&
クリームチーズホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、チェリーの果肉入りのフィリングとクリームチーズホイップをサンド。チェリー風味のグレーズでコーティングし、ホワイトチョコ、粉糖でデコレーションしました。

**クラッシュ
マロンホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、粒入りのマロンホイップをサンド。マロンチョコでコーティングし、チョコレートでデコレーション。チョコランチをトッピングしました。

販売期間	9月20日（土）～ 12月（順次販売終了予定）
対象ショップ	ミスタードーナツ全店（一部ショップを除く）

■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様センター
 ホームページ

TEL : 0120-112-020
<http://www.misterdonut.jp>

参考資料

『Mr.CroissantDonut（ミスタークロワッサンドーナツ）』は、クロワッサン生地をフライした後にオーブンで焼き上げるミスタードーナツ独自の工程を採用し、サクサクとした食感を追求した新タイプのドーナツです。クロワッサン生地にこだわりのホイップクリームをサンドし、チョコレートやアーモンド、メープル風味のグレーズなどでデコレーションすることで、高級感のある商品に仕上げました。

2014年4月1日	Mr.CroissantDonut（チョコ&カスタードホイップ、ホワイトチョコ&キャラメルホイップ、メープル&エンゼルホイップ）新発売
4月6日	累計販売個数 100 万個突破
5月上旬	累計販売個数 1,000 万個突破
6月上旬	通年販売決定
6月11日 ～8月下旬	Mr.CroissantDonutFruit（ミスタークロワッサンドーナツフルーツ） 3種を期間限定発売
8月下旬	シリーズ累計販売個数 2,500 万個突破
9月20日 ～12月(予定)	Mr.CroissantDonut3 新フレーバー3種を期間限定発売

<発売日> 4月1日(火)～ 通年販売

<商品名> Mr.CroissantDonut（ミスタークロワッサンドーナツ）

<価格> 各 194 円（税込）

Mr.CroissantDonut
チョコ&
カスタードホイップ



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、甘さ控えめのカスタードホイップをサンド。チョコレートでコーティングし、チョコランチと粉糖をトッピングしました。

Mr.CroissantDonut
ホワイトチョコ&
キャラメルホイップ



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、キャラメルホイップをサンド。ホワイトチョコでコーティング、アーモンドをトッピングし、チョコレートでデコレーションしました。

Mr.CroissantDonut
メープル&
エンゼルホイップ



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、ホイップクリームをサンド。メープル風味のグレーズでコーティングし、ホワイトチョコでデコレーションしました。

※ミスタードーナツ全店（一部ショップを除く）で取扱い