

人気のミスタークロワッサンドーナツに次ぐクロワッサン生地のスイーツ 4月6日（水）『クロワッサンマフィン』発売

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、4月6日（水）から、『クロワッサンマフィン』3種を発売します。

この度発売する『クロワッサンマフィン』は、巻いたクロワッサン生地をマフィン型に入れ、オーブンで焼き上げたスイーツです。何層にも重ねた生地を型に入れて焼き上げることで、表面はパリッとサクサク、中はしっとりとした軽い食感に仕上げました。

爽やかなチーズクリームを詰めてクラッシュしたオールドファッションとグラニュー糖を合わせてオーブンで焼いたものをトッピングした「チーズクリーム」、アーモンド風味のチョコクリームとカスタードホイップを詰め、チョコとローストアーモンドでデコレーションした「チョコアーモンド」、ブルーベリージャムとカスタードホイップを詰めた「ブルーベリーカスタードホイップ」の3種類を取り揃えました。

新食感の生地とクリームとの組み合わせをぜひご賞味ください。

<新商品>

クロワッサンマフィン
チーズクリーム



マフィン型に入れ、外はサクサク、中はしっとりとした食感に焼き上げたクロワッサン生地にシュガーをまぶし、チーズクリームを詰めました。クラッシュしたオールドファッションとグラニュー糖を合わせてオーブンで焼いたサクサクのクランブルのトッピングがアクセントです。

クロワッサンマフィン
チョコアーモンド



マフィン型に入れ、外はサクサク、中はしっとりとした食感に焼き上げたクロワッサン生地にシュガーをまぶし、アーモンド風味のチョコクリームとカスタードホイップを詰め、チョコでコーティングし、ローストアーモンドをトッピングしました。

クロワッサンマフィン
ブルーベリーカスタードホイップ



マフィン型に入れ、外はサクサク、中はしっとりとした食感に焼き上げたクロワッサン生地にシュガーをまぶし、ブルーベリージャムとカスタードホイップを詰めました。

発 売 日	4月6日（水）
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）
価 格（税 込）	各 194 円（東京都・神奈川県のみ 各 216 円）

■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
ホームページ

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