

報道関係各位

コクのある"アルペンザルツ"岩塩とバターの風味がアクセントのドーナツ 6月13日(月)『塩ドーナツ』期間限定発売

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、 6月13日(月)から、『塩ドーナツ』3種を期間限定発売します。

この度発売する『塩ドーナツ』は、フライしたイースト生地にドイツ・アルプス産岩塩"アルペンザルツ"を混ぜ込んだ北海道産バター入りマーガリンを挟み、オーブンでこんがりと焼き上げ、さらに岩塩を混ぜ込んだバター入りマーガリンを表面に塗って仕上げた商品です。岩塩を混ぜ込んだバター入りマーガリンを表面だけでなく生地にも挟んで焼き上げることで、程よい塩味とバターの風味が口の中に広がるよう仕上げました。

コクのある岩塩とバターの風味をそのまま味わっていただける「塩ドーナツ」のほか、めんたいマヨフィリングを挟んだ「塩ドーナツ めんたいマヨ」と、生地と相性のよい北海道産あずきあんを挟んだ「塩ドーナツ 北海道あずき」の3種をご用意しました。

<新商品>

塩ドーナツ

塩ドーナツ めんたいマヨ

塩ドーナツ 北海道あずき







フライしたイースト生地に、ドイツ・アルプス産岩塩 "アルペンザルツ"を混ぜ込んだ北海道産バター入りマーガリンを挟み、オーブンで焼き上げ、さらに表面に岩塩を混ぜ込んだバター入りマーガリンを塗りました。

フライしたイースト生地に、ドイツ・アルプス産岩塩"アルペンザルツ"を混ぜ込んだ北海道産バター入りマーガリンとめんたいマヨフィリングを挟み、オーブンで焼き上げました。さらに表面に岩塩を混ぜ込んだバター入りマーガリンを塗り、仕上げにパセリをトッピングしました。

フライしたイースト生地に、ドイツ・アルプス産岩塩 "アルペンザルツ"を混ぜ込んだ北海道産バター入りマーガリンと北海道産あずきあんを挟み、オーブンで焼き上げました。さらに表面に岩塩を混ぜ込んだバター入りマーガリンを塗り、仕上げに黒ゴマをトッピングしました。

発 売 期 間	6月13日(月)~8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(一部ショップを除く)
価格 (税込)	塩ドーナツ 129 円 (東京都・神奈川県のみ 140 円) 塩ドーナツ めんたいマヨ 151 円 (東京都・神奈川県のみ 162 円) 塩ドーナツ 北海道あずき 151 円 (東京都・神奈川県のみ 162 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