



2017年4月28日

報道関係各位

お客様からのご要望にお応えして再登場！
『Mr.Croissant Donut (ミスタークロワッサンドーナツ)』
5月1日(月)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：山村 輝治）が運営するミスタードーナツは、5月1日（月）から『Mr.Croissant Donut（ミスタークロワッサンドーナツ）』3種を全国のミスタードーナツで期間限定発売します。

『Mr.Croissant Donut』は、クロワッサン生地をフライした後に焼き上げたサクサクとした食感の生地が特徴のドーナツです。2014年4月に発売し、お客様から大変ご好評いただいた商品で、販売終了後も多くのお客様から再販売を望む声をいただいております。

この度、お客様の声にお応えし、『Mr.Croissant Donut』の新フレーバー3種「ブリュレ」「焼きチョコアーモンド」「チーズアイシング&ブルーベリー」を発売します。「ブリュレ」は、カスタードクリームをサンドし、ひとつずつ丁寧に表面をキャラメリゼして仕上げました。「焼きチョコアーモンド」は、表面にチョコレートをコーティングし、アーモンドをトッピングして焼き上げ、ホイップクリームをサンドしました。「チーズアイシング&ブルーベリー」は、ブルーベリージャムをサンドし、表面をチーズアイシングでコーティング、さらに食感のアクセントとして、クラッシュしたオールドファッションとシュガーでつくった“オールドファッションクランブル”をトッピングしました。

<販売商品> Mr.Croissant Donut (ミスタークロワッサンドーナツ) 各 162円 (税込)

ブリュレ



フライしたクロワッサン生地をオーブンでサクサクに焼き上げ、カスタードクリームをサンド。表面にシュガーをトッピングし、バーナーで丁寧にキャラメリゼしました。

焼きチョコアーモンド



フライしたクロワッサン生地にチョコレートをコーティングし、ローストアーモンドをトッピングしてオーブンで焼き上げ、ホイップクリームをサンドしました。

チーズアイシング&ブルーベリー



フライしたクロワッサン生地をオーブンでサクサクに焼き上げ、甘酸っぱいブルーベリージャムをサンド。表面をチーズアイシングでコーティングし、さらにオールドファッションとシュガーでつくった“オールドファッションクランブル”をトッピングしました。

※一部ショップでは、「ブリュレ」は販売していません。

販売期間	5月1日(月)～9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さまセンター
 ホームページ

TEL : 0120-112-020

<http://www.misterdonut.jp>