



2017年6月15日

報道関係各位

日本のカレー文化を創り上げた「ハウス食品」と共同開発 『ドーナツカレー』 6月16日(金)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、6月16日（金）から、カレーのトップメーカーである「ハウス食品」と共同開発した『ドーナツカレー』6種を期間限定で発売します。

ミスタードーナツは、『いいことあるぞ Mister Donut（ミスタードーナツ）』のブランドスローガンのもと、お客様に商品を通じて感動をお届けするため、“misdo meets”を商品開発テーマとし、“最高水準の素材と技術”をもった企業と共同開発商品を展開しております。

この度発売する『ドーナツカレー』は、“misdo meets”的第3弾商品です。生地開発に自信を持つミスタードーナツが開発した、カレーの魅力をさらに引き出す様々な食感の生地に、世界のカレーを研究し続けるハウス食品が数限りないスパイスの組み合わせから半年以上かけて開発した「キーマカレー」「グリーンカレー」「欧風カレー」の3種類のカレーフィリングをあわせた全6種のアイテムをご用意しました。

本商品を通じて、ミスタードーナツをご利用いただくお客様に「おいしさ」と「ワクワクする気持ち」を提供いたします。



※鍋の食材など、写真はイメージです。

販売期間	6月16日(金)～8月中旬(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様センター
ホームページ

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

—商品概要—

※価格は全て税込

ポン・デ・キーマカレー
(140円)



もちもちとした食感のポン・デ・リング生地に、スパイシーな辛さのキーマカレーフィリングをサンドしました。

パン・デ・キーマカレー
(172円)



まぶしたパン粉のサクサクとした食感が特徴のイースト生地に、スパイシーな辛さのキーマカレーフィリングを詰めました。

チーズ・デ・グリーンカレー
(194円)



表面にあられをまぶしたイースト生地をフライし、爽快な辛さのグリーンカレーフィリングとチーズソースをサンド。さらにオーブンで焼き上げて、サクサクとした食感に仕上げました。

ポン・デ・グリーンカレー
(140円)



もちもちとした食感のポン・デ・リング生地に、爽快な辛さのグリーンカレーフィリングをサンドしました。

パン・デ・欧風カレー
(172円)



まぶしたパン粉のサクサクとした食感が特徴のイースト生地に、マイルドな辛さの欧風カレーフィリングを詰めました。

タマゴ・デ・欧風カレー
(194円)



表面にあられをまぶしたイースト生地をフライし、マイルドな欧風カレーフィリングとタマゴサラダフィリングをサンド。さらにオーブンで焼き上げて、サクサクとした食感に仕上げました。

※一部ショップでは、商品名・仕様が異なります