

報道関係各位

ミスタードーナツと鎧塚 俊彦シェフが共同開発
“ライブ感”と“素材”にこだわった特別なショコラドーナツ
『ショコラコレクション』
1月11日（木）から期間限定販売

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、1月11日（木）から、鎧塚 俊彦氏（以下、鎧塚シェフ）と共同開発した『ショコラコレクション』6種を発売します。

ミスタードーナツは、『いいことあるぞ ミスタードーナツ』のブランドスローガンのもと、お客様がミスタードーナツを通じて様々な企業や商品と出会い「最高においしい商品・価値」や「ワクワクする気持ち」を提供する“miso meets”を商品開発テーマとし、“最高水準の素材と技術”をもったブランドと共同開発した商品を展開しております。今回は、鎧塚シェフが大切にしている「よりおいしいものを召し上がっていただきたい」、「スイーツを通じて幸せを提供したい」という考えと、ミスタードーナツの想いやドーナツづくりの姿勢が共鳴したことにより、共同開発に至りました。

この度発売する『ショコラコレクション』は、鎧塚シェフがスイーツをつくる上で大切にされている“ライブ感”と“素材”にこだわり、開発しました。「クロワッサンドーナツショコラ」は、“ライブ感”を感じていただくため、「できたてのようなサクサクとした食感」にこだわり、開発しました。生地のサクサクとした食感をより感じていただけるよう、クロワッサンドーナツの製造工程を見直し、さらに生地にトッピングする素材もサクサクとした食感が楽しめる素材を採用しました。「シューショコラ」は、幅広いお客様に楽しんでいただけるよう“素材”にこだわりました。デコレーションに使用するコーティングチョコレートの原料のひとつである“カカオ豆”を酸味が少なくミルクとの相性のよいベトナム産カカオ豆にすることで、まろやかな味わいのミルク風味のチョコレートに仕上げました。



販売期間	1月11日（木）～2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>

— 商品概要 —

※価格は全て税込

クロワッサンドーナツショコラ
トーステッドココナツ
(194 円)



フライしたココア風味のクロワッサン生地にビターキャラメルクリームをサンドし、表面をグレースでコーティング。ココナツをトッピングし、オーブンで焼き上げ、サクサクとした食感に仕上げました。

クロワッサンドーナツショコラ
アーモンドキャラメリゼ
(194 円)



フライしたココア風味のクロワッサン生地にビターショコラクリームをサンドし、表面をグレースでコーティング。シュガーとスライスアーモンドをトッピングし、オーブンでサクサクに焼き上げました。キャラメリゼしたような香ばしさをお楽しみいただける一品です。

チュロショコラ
ローズフレーバー
(151 円)



ココア風味のチュロ生地をハート形に成形し、ローズフレーバーのグレースをコーティング。ホワイトチョコとストロベリーランチでデコレーションしました。

シューショコラ
ダブルショコラ
(183 円)



ふんわりとしたココア風味のシュー生地にフレックチョコを混ぜたビターショコラホイップをサンド。ベトナム産カカオ豆を使用したミルク風味チョコレート^{※1}をコーティングし、フレックチョコ^{※2}をトッピングしました。

シューショコラ
オレンジ
(183 円)



ふんわりとしたココア風味のシュー生地にオレンジピール入りのビターショコラホイップをサンド。ベトナム産カカオ豆を使用したミルク風味チョコレート^{※1}をコーティングし、キャラメル風味のアイシングとオレンジピールでデコレーションしました。

シューショコラ
アーモンド
(183 円)



ふんわりとしたココア風味のシュー生地にシナモンパウダー入りのビターショコラホイップをサンド。ベトナム産カカオ豆を使用したミルク風味チョコレート^{※1}をコーティングした上に、ローストしたスライスアーモンドをトッピングしました。

※1 ミルク風味チョコレートにはベトナム産カカオ豆を 4%使用しています。

※2 フレックチョコにはベトナム産カカオ豆を 70%使用しています。

< 鎧塚 俊彦 (よろいづか としひこ) 氏 プロフィール >



京都府生まれ。関西のホテルで修業後、スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで 8 年間修業。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務めた後、帰国。2004 年、恵比寿にてできたてのスイーツを提供する「Toshi Yoroizuka」をオープン（現在 4 店舗を展開）。また、世界初となる畑からの一貫した自社生産のショコラづくりを目指し、南米エクアドルにカカオ農園を開設。お客様の様々なニーズに応えるために最高の素材を追い求め、確かな技術と知識を駆使してより良き菓子づくりのため、日々活躍されています。