

報道関係各位

人気商品“ポン・デ・ダブルショコラ”を鎧塚シェフがよりおいしく
ミスタードーナツと鎧塚 俊彦シェフが共同開発
『ショコラコレクション』
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、鎧塚 俊彦氏（以下、鎧塚シェフ）と共同開発した商品を、1月9日（水）から『ポン・デ・ヨロイツカ』『クリスプショコラ』、2月1日（金）から『赤ワイン仕立てのショコラパイ』を全国で期間限定発売します。

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“misdo meets”を商品開発テーマとし、“最高水準の素材と技術”をもったブランドと共同開発した商品を展開しております。

この度発売する『ショコラコレクション』は、2年目となる今年、ミスタードーナツで人気商品のポン・デ・リングシリーズから毎年秋冬に販売をする“ポン・デ・ダブルショコラ”をどこまでおいしくできるかをテーマとした商品と、さらに“食感”へのこだわりを前回よりも追及した商品を鎧塚シェフと共同開発しました。

『ポン・デ・ヨロイツカ』は、鎧塚シェフと共同開発を始めてから初のミスタードーナツで販売されている商品の生地の味を改良しました。“ポン・デ・ダブルショコラ”のもちもち感はそのままで、ヘーゼルナッツ風味を隠し味として加えて、よりショコラのコクを感じていただけるようにしました。コーティングに使用するチョコレートは、エクアドル産カカオ豆を使用することで、より華やかな味わいに仕上げました。『クリスプショコラ』は、“食感”にこだわりアーモンドクッキー生地とショコラベグルを重ね合わせた生地を採用。ザクザク食感にしてエクアドル産カカオ豆を使用したチョコレートやガナッシュチョコホイップなどに合うようにいたしました。さらに、赤ワインフィリングを使用した『赤ワイン仕立てのショコラパイ』は数量限定で販売をします。

商品の詳細は次ページをご参照ください。



■ 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
www.misterdonut.jp

— 商品概要 —

※価格は全て税込

ポン・デ・ヨロイツカ・
ダブルショコラ
(151 円)



ヘーゼルナッツ風味を隠し味にしたポン・デ・ショコラ生地を、華やかな味わいが特徴のエクアドル産カカオ豆を使用したチョコレート※1 でコーティング。仕上げに、ピスタチオをトッピングしました。

ポン・デ・ヨロイツカ・
キャラメルショコラ
(183 円)



ヘーゼルナッツ風味を隠し味にしたポン・デ・ショコラ生地を半分にカットし、キャラメルホイップをサンド。華やかな味わいが特徴のエクアドル産カカオ豆を使用したチョコレート※1 でコーティングして、仕上げに飴がけクルミとシュガーをトッピングしました。

ポン・デ・ヨロイツカ・
ホワイトショコラ
(183 円)



ヘーゼルナッツ風味を隠し味にしたポン・デ・ショコラ生地を半分にカットし、エクアドル産カカオ豆を使用したガナッシュチョコホイップ※2 をサンド。ホワイトチョコでコーティングして、エクアドル産カカオ豆を使用したチョコレート※1 で線がけし、仕上げにシュガーふりかけ、ドライクランベリーをトッピングしました。

クリスパショコラ
ダブルチョコ
(216 円)



アーモンドクッキー生地とショコラベール生地を重ね合わせたザクザク食感の生地に、エクアドル産カカオ豆を使用したガナッシュチョコホイップ※2 を絞り、チョコレート※1 でコーティング。仕上げにホワイトチョコとドライクランベリーをトッピングしました。

クリスパショコラ
ホワイトキャラメル
(216 円)



アーモンドクッキー生地とショコラベール生地を重ね合わせたザクザク食感の生地に、キャラメルホイップを絞り、ホワイトチョコでコーティング。仕上げに、チョコレート※1、飴がけクルミとピスタチオをトッピングしました。

※1 コーティングチョコレートには、エクアドル産カカオ豆を 4%使用しています。

※2 ガナッシュチョコホイップには、エクアドル産カカオ豆を 3%使用しています。

販売期間	1月9日(水)～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)

<数量限定>
赤ワイン仕立てのショコラパイ
(237円) ※3



赤ワインフィリングをショコラパイ生地で包み焼き上げ、仕上げにエクアドル産カカオ豆を使用したチョコレート※1をコーティングしシュガーをふりかけました。

※1 コーティングチョコレートには、エクアドル産カカオ豆を4%使用しています。

※2 ガナッシュチョコホイップには、エクアドル産カカオ豆を3%使用しています。

※3 お子様やお酒に弱い方はご注意ください。

販売期間	2月1日(金)～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)

<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5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。2018年12月には、鎧塚氏として初のショコラティエ「YoroizukaEC」をオープン。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。