

世界最高峰のパティシエ※ ピエール・エルメと共同開発

ピエール・エルメ氏が誇る代表的なフレーバーがドーナツに！

misdo meets PIERRE HERMÉ

『パティスリードーナツコレクション』

1月10日から期間限定発売

※ 2016年《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。

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、2020年最初の商品として、『misdo meets PIERRE HERMÉ パティスリードーナツコレクション』全6種類を、1月10日（金）から全国で期間限定発売します。

ミスタードーナツは2017年から、『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、“最高水準の素材と技術”をもったブランドと共同開発をした商品で、お客様へ「最高のおいしさ・価値」と「ワクワクする気持ち」を提供する「misdo meets」を展開しております。今回の「misdo meets PIERRE HERMÉ」が記念すべき10ブランド目の共同開発であり、初の海外ブランドとの取り組みとなります。



この度発売します『misdo meets PIERRE HERMÉ パティスリードーナツコレクション』は、ピエール・エルメ氏のFETISH（フェティッシュ）の代表的なフレーバー“イスパハン” “サティーン” “キャレマン ショコラ” をミスタードーナツの定番生地で表現したドーナツや、ピエール・エルメ氏のショコラフレーバー“クロエ” “モガドール” “プレニチュード”を定評のあるフィナンシエを参考に、新たに口の中でほろほるとほどけるような食感のフィナンシエ生地で表現したドーナツのコレクションです。

ピエール・エルメ氏のフレーバーを表現した自信作を、バレンタインなど、様々なシチュエーションでぜひ食べ比べてみてください。

－商品概要－


味の重ね方、香りの重ね方をピエール・エルメ氏のフィロソフィーに学び、誕生した6品。

miso meets PIERRE HERMÉ

パティスリードーナツコレクション

ピエール・エルメ氏独自の「フェティッシュ※」の世界観をドーナツという舞台で表現した3品。

※フェティッシュとは、ピエール・エルメ氏が考案した様々なフレーバーの総称

商品名	ボン・デ・イスパハン (ローズ&ライチ&フランボワーズ)	サティーフアッション (オレンジ&パッションフルーツ&チーズ クリーム)	キャラマン ショコラ (ショコラノワール)
商品画像			
商品概要	ピエール・エルメ氏の代名詞とも言える「イスパハン」のローズとライチ、フランボワーズの独創的なハーモニーをボン・デ・リングで表現。フランボワーズ風味のチョコとフランボワーズ顆粒でデコレーションした生地に、ローズ&ライチ風味のクリームをサンドしました。※ローズ、ライチは香料を使用しています。	チーズケーキを出発点に生まれたピエール・エルメ氏の代表的フレーバー「サティーフ」をオールドファッションで表現。オールドファッション生地の上に、ムースのようなチーズクリーム、オレンジとパッションフルーツの効いた爽やかな味わいのジャムをトッピングしました。	「ふわり、とろり、かりかり」3種類の食感を組み合わせたピエール・エルメ氏の人気作「キャラマン ショコラ」をチョコレートドーナツで表現。ガナッシュホイップ、ガナッシュクリーム、キャンディングアーモンドをサンドした、チョコ好きにはたまらない一品です。
本体価格	180円 (税抜)	170円 (税抜)	220円 (税抜)
テイクアウト	194円 (税込)	183円 (税込)	237円 (税込)
イトイン	198円 (税込)	187円 (税込)	242円 (税込)
販売期間	1月10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 (一部ショップを除く)		

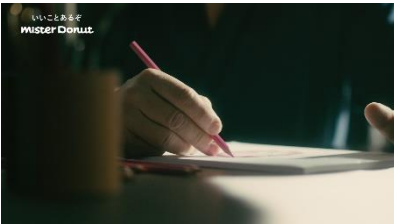
ピエール・エルメ氏のショコラフレーバーをテーマに、生地から開発し、新しいショコラドーナツへ挑戦した3品。

商品名	クロエ (ショコラ&フランボワーズ)	モガドール (ショコラ&オレンジ&パッションフル ーツ)	プレニチュード (ショコラ&キャラメル)
商品画像			
商品概要	フィナンシェをイメージして開発したショコラドーナツで、ピエール・エルメ氏のショコラフレーバー「クロエ」を表現。ガナッシュクリーム、ガナッシュホイップ、フランボワーズジャムをサンドし、チョコとフランボワーズ顆粒をトッピングしました。	フィナンシェをイメージして開発したショコラドーナツで、ピエール・エルメ氏のショコラフレーバー「モガドール」を表現。ガナッシュクリーム、ガナッシュホイップ、オレンジ&パッションフルーツジャムをサンドし、チョコとオレンジピールで仕上げました。	フィナンシェをイメージして開発したショコラドーナツで、ピエール・エルメ氏のショコラフレーバー「プレニチュード」を表現。塩キャラメルクリームと塩キャラメルホイップ、ガナッシュクリームをサンドし、チョコとキャンディングアーモンドをトッピングしました。
本体価格	230円 (税抜)	230円 (税抜)	230円 (税抜)
テイクアウト	248円 (税込)	248円 (税込)	248円 (税込)
イトイン	253円 (税込)	253円 (税込)	253円 (税込)
販売期間	1月10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 (一部ショップを除く)		

新TV CM概要

- CMタイトル : ピエール・エルメがミスドに篇 (15秒)
- 出演 : ピエール・エルメ
- 放映開始日 : 2020年1月10日 (金)
- 放映地域 : 全国 (一部エリアを除く)

新TV CMについてストーリーボード



♪~



今度のミーツは、



【NA】
世界最高峰パティシエ、



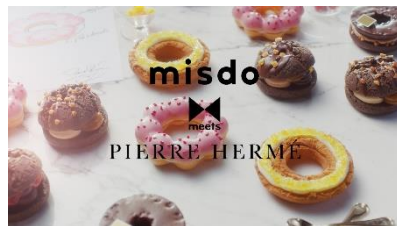
キレイメエルメ



ピエール・エルメが



ミスドミーツ



ピエール・エルメ



ミスドに。



♪ミスタードーナツ

ピエール・エルメ氏コメント（インタビュー）

日本の皆さん、こんにちは。

この度、ミスタードーナツとの共同開発が実現し大変嬉しく思っています。

■ミスタードーナツは、昔から知っていました

これまで何度も日本には足を運ぶ機会があったのでミスタードーナツのことは昔から知っていました。

ですから、この度のオファーをいただいたときはとても嬉しかったです。

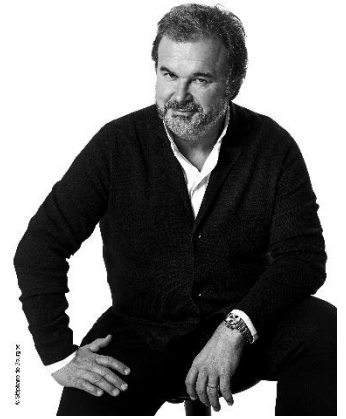
普段私のお店に足を運ぶことのできないお客様も含めて、より多くの日本の皆様に、私の作るスイーツを食べてもらえると思い、この「miso meets PIERRE HERMÉ」のオファーを快諾しました。

■私の独創的なテイストをドーナツで表現するのは初の試み

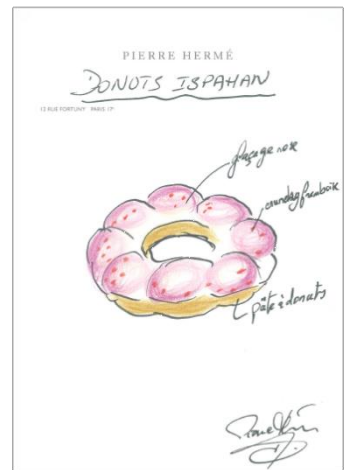
私のテイストをドーナツで表現するのは初の試みでしたので、どのようになるのかとても興味がありました。

今回の共同開発では6種類のドーナツが誕生しました。特に、イスパハンは象徴的なフレーバーです。ポン・デ・イスパハンとして、一体どのようなドーナツに仕上がったか、ぜひ食べて感じてください。皆さんから感想が届くのを楽しみにしています。

ではまた日本でお会いしましょう。私もミスタードーナツで、このドーナツを食べることを楽しみにしています。



©Stéphane de Bourgies



ピエール・エルメ氏による
「ポン・デ・イスパハン」の直筆スケッチ

ピエール・エルメ氏プロフィール

多くのスイーツファンやパティシエからの賞賛を集める21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。フランスでパティシエの家系に生まれ、14歳から修行を始める。1998年に自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」を日本に初出店。心くすぐるアート作品のようなスイーツは世界中で愛され、多くのファンを抱えている。2016年《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、パティスリーワールドカップの会長としても活躍。