

ミスタードーナツから“大福”が登場!?

大福の中にドーナツが包まれた、「ドを超える」組み合わせの新感覚スイーツ

「misdo meets MOCHICREAM」

7月3日(金)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、「misdo meets MOCHICREAM」『もちクリームドーナツコレクション』全6種類を、7月3日(金)から全国で数量・期間限定で発売します。



ミスタードーナツは2017年から、『いいことあるぞ 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。

「misdo meets MOCHICREAM」『もちクリームドーナツコレクション』は、「つきたてのお餅の柔らかさをいつまでも維持すること」をコンセプトに独自の技術を持つ『モチクリームジャパン(株)』との共同開発により実現。

食感に「お“もち”ろさ(面白さ)」を表現した新感覚スイーツに仕上がりました。




『大福ドーナツ いちご』『大福ドーナツ レモン』は、今回新たに開発した「もちもち食感のシュードーナツ」を、「ぎゅうひ」でまるごと包み込むことで、もちもちとした食感のハーモニーと、大福さながらのビジュアルを楽しんでいただけます。2種類の『大福ドーナツ』は、そのまま食べても、冷やして食べても、おいしく食べていただける「1つで2度おいしい」おうちスイーツとしても、お楽しみいただけます。さらに、ポン・デ・リング生地にもちフィリングをサンドすることで、ドーナツともち素材のもちもち食感を融合させた『ポン・デ・もちクリーム』『ポン・デ・いちごもちクリーム』、フレンチ生地にもちフィリングとレモンゼリーをサンドした『レモンもちクリームフレンチ』、もちもち食感のシュードーナツにホワイトチョコともちフィリング、北海道産あずきあんをのせた『あずきもちシュー』の全6種類をラインアップしました。おいしさに加えて、食感にもこだわり抜いた『もちクリームドーナツコレクション』を、ぜひお楽しみください。 ■

■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
TEL : 0120-112-020

ホームページ : <https://www.misterdonut.jp>

－商品概要－

商品名	大福ドーナツ いちご	大福ドーナツ レモン	レモンもちクリームフレンチ
商品画像			
商品概要	ホイップクリームといちごジャムをのせたもちもち食感のシュードーナツを、ぎゅうひでまるごと包みました。	ホイップクリームとレモンゼリーをのせたもちもち食感のシュードーナツを、ぎゅうひでまるごと包みました。	フレンチクーラー生地にもちフィリング※とレモンゼリーをサンドし、ホワイトチョコとキラキラトッピングで仕上げました。
本体価格	220円（税抜）	220円（税抜）	160円（税抜）
テイクアウト	237円（税込）	237円（税込）	172円（税込）
イートイン	242円（税込）	242円（税込）	176円（税込）
販売期間	7月3日（金）～8月上旬（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）		

商品名	ポン・デ・もちクリーム	ポン・デ・いちごもちクリーム	あずきもちシュー
商品画像			
商品概要	ポン・デ・リング生地にもちフィリング※とホイップクリームをサンドし、グレースとキラキラトッピングで仕上げました。	ポン・デ・リング生地にもちフィリング※といちごジャムをサンド。ストロベリーチョコとホワイトチョコ、キラキラトッピングで仕上げました。	もちもち食感のシュードーナツにホワイトチョコともちフィリング※、北海道産あずきあんをのせ、キラキラトッピングで仕上げました。
本体価格	160円（税抜）	160円（税抜）	160円（税抜）
テイクアウト	172円（税込）	172円（税込）	172円（税込）
イートイン	176円（税込）	176円（税込）	176円（税込）
販売期間	7月3日（金）～8月上旬（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）		

※もちフィリングは、モチクリームジャパン(株)より提供

モチクリームジャパン(株)について

「モチクリーム」は和と洋の様々なフレーバーの餡やクリーム、ソースをやわらかいおもちで包んだ神戸生まれのスイーツです。

「スイーツで日本を元気に、世界を笑顔に！」このコンセプトを元にアジア、アメリカ、ヨーロッパでも” Made in Japan “の新しい味として喜ばれ、世界中に笑顔を増やす事を目標としています。

