



2013年4月10日

報道関係各位

ドーナツの風味を決めるオイルのほか、グレーズ、生地を改良 “おいしさ”にこだわった、リニューアル商品を販売

4月26日(金)から全国のみすたーどーナツで販売開始

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）が運営するみすたーどーナツは、2013年度にブランド価値向上のため、今まで以上に“おいしさ”を追求した商品を販売してまいります。

第1弾の取り組みとして、ドーナツの風味をさらに高めるフライオイルを導入すると共に、グレーズ、ドーナツの生地をリニューアルした商品を4月26日（金）から全国で発売します。

みすたーどーナツは、1955年にアメリカで事業を創業して以来「World's best coffee & Fresh Donuts」をテーマに事業を展開してまいりました。2013年、さらに多くのお客様にみすたーどーナツをご利用いただけるよう、生地や素材を見直すことによる商品リニューアルや新カテゴリードーナツの導入など、新しい取り組みをいたします。

今回のリニューアルでは、ドーナツを揚げる「フライオイル（油）」、ドーナツをコーティングする「グレーズ（砂糖蜜）」のほか、みすたーどーナツの人気定番ドーナツ『オールドファッション』と『イースtring』『ポン・デ・リング』『フレンチクルーラー』の「生地」を改良しました。

◆ 定番ドーナツの“おいしさ”を追求

ドーナツに使用する材料などを下記のように改良いたしました。

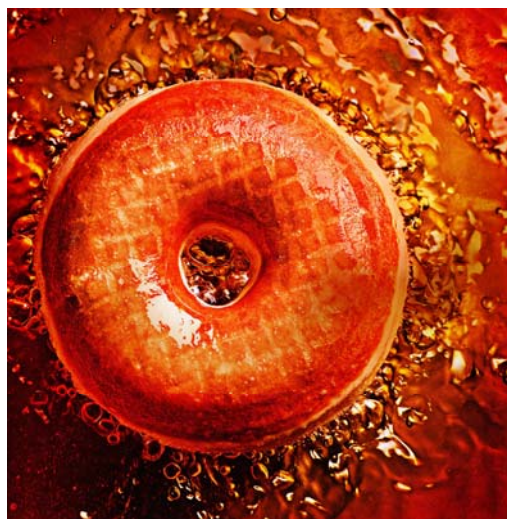
ドーナツの風味をさらに高める「フライオイル（油）」の導入

フライオイルは、ドーナツの風味やおいしさに大きく影響し、ドーナツの命といっても過言ではない主力の原材料です。みすたーどーナツでは、2007年に低トランス脂肪酸オイルを導入。

その後も研究を継続した結果、今回、トランス脂肪酸の量を低減しながら、風味を向上させる新フライオイルを開発。ドーナツ本来の風味やおいしさを、よりひきたてることに成功しました。

<対象商品>

ドーナツ全品（パイ、冷蔵商品などを除く）



コーヒーの花のハチミツを使用した「グレーズ（砂糖蜜）」

ハニーディップなどの商品に使用するグレーズに、グアテマラ産のコーヒーの花から採取したハチミツを使用。色が深く、濃厚な甘さが特徴の“コーヒーハチミツ”により、コクのある甘みのグレーズに仕上げました。

<対象商品>

ハニーディップ、オールドファッション ハニー、ポン・デ・リング
フレンチクルーラー、チョコレート、ハニーチュロ、ココナツチョコレート
ゴールデンチョコレート、D-ポップなど



原材料、配合の細部までこだわった「ミックス」

ドーナツをつくる「ミックス」（小麦、砂糖などを配合した粉）は、原材料の選定から、小麦や砂糖を配合する分量の細部までこだわり、改良いたしました。

・オールドファッション生地

「オールドファッション」は、1975年に発売した“サクサクとした食感”や“ミルク風味”の生地が特徴のドーナツです。今回、ドーナツ生地をつくる際にミックスする粉の配合を見直し、“サクサクとした食感”を向上させ生乳のような風味に改良しました。また、これまでの商品に比べ、時間が経過しても“サクサクとした食感”をお楽しみいただけます。

<対象商品>

オールドファッション、チョコファッション、オールドファッション ハニー



・イーストリング生地

創業当時（1971年）から販売しているイーストリング生地に、今回新たに液種を加えることで、発酵風味が向上し、しっとりした口溶けの良い食感になりました。ほんのりとした甘みと食べ応えがあり、朝食や軽食にも最適な商品に仕上げました。

<対象商品>

ハニーディップ、シュガーレイズド、チョコリング、ストロベリーリング



※そのほか、ポン・デ・リング生地、フレンチクルーラー生地もフライオイルの風味にあわせて変更しました。

ミスタードーナツは、甘い香りが際立つおいしいドーナツと、こだわりのおいしいコーヒーで、お客様のライフシーンを豊かにするお手伝いをしたいと考えています。ドーナツやコーヒーの専門性にこだわり、“おいしさ”を追求した商品を販売するとともに、お客様に安全・安心をお届けするための努力を続けてまいります。

■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>