

報道関係各位

“ひとつひとつ丁寧にあぶって生まれたドーナツ”が
新フレーバーを追加し再登場
『クレームブリュレドーナツ』
10月18日（水）から期間限定発売

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、10月18日（水）から、『クレームブリュレドーナツ』4種を期間限定で発売します。

『クレームブリュレドーナツ』は、人気のスイーツ“クレームブリュレ”の味わいをドーナツで再現した商品です。ふんわりとした揚げシュー生地にかスタードクリームを絞り、シュガーをふりかけた後、表面をガスバーナーでひとつひとつ丁寧にあぶることで、焦がしたシュガーの香ばしさが楽しめる商品に仕上げました。2016年1月、“店舗のキッチンでひとつずつあぶって仕上げた新しいドーナツ”として期間限定で発売し、あぶることで生まれる香ばしい味わいが多くの方々からご好評いただき、発売から1ヵ月間で約460万個を販売しました。

コク深いカスタードクリームとの相性がよく、秋を感じる食材として定番の「マロン」「パンプキン」に、昨年販売の「カスタード」「アップルシナモン」を加えた全4種で、バラエティ豊富に展開します。

これから寒くなる季節に、カスタードクリームの甘味と独特の香ばしさを、コーヒーなど温かい飲み物と一緒にぜひご賞味ください。



■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
<http://www.misterdonut.jp>

—商品概要—

※商品価格は全て税込

■販売商品

クレームブリュレドーナツ カスタード (194 円)



ふんわりとした揚げシュー生地にくく深いカスタードクリームをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

クレームブリュレドーナツ アップルシナモン (194 円)



ふんわりとした揚げシュー生地にかスタードクリームを絞り、シナモンが香る甘酸っぱいリンゴの果肉入りフィリングをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

クレームブリュレドーナツ マロン (194 円)



ふんわりとした揚げシュー生地にかスタードクリームを絞り、まるやかなマロンあんをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

クレームブリュレドーナツ パンプキン (194 円)



ふんわりとした揚げシュー生地にかスタードクリームを絞り、やさしい甘さのパンプキンあんをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

■販売期間

カスタード・アップルシナモン・マロン

10月18日(水)～2018年3月下旬(順次販売終了予定)

パンプキン

10月18日(水)～11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)