

報道関係各位

ニューヨークで人気のクロワッサン生地のドーナツが登場！
4月1日(火)「Mr.CroissantDonut(ミスタークロワッサンドーナツ)」発売
フライ後に焼き上げる製法で、こだわりのサクサク食感を実現

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、クロワッサン生地を使用した『Mr.CroissantDonut（ミスタークロワッサンドーナツ）』3種を、4月1日（火）から全国のミスタードーナツで発売します。

この度発売する『Mr.CroissantDonut』は、クロワッサン生地をフライした後にオーブンで焼き上げるミスタードーナツ独自の工程を採用し、サクサクとした食感を追求した新タイプのドーナツです。クロワッサン生地にこだわりのホイップクリームをサンドし、チョコレートやアーモンド、メープル風味のグレーズなどでデコレーションすることで、高級感のある商品に仕上げました。

ニューヨークカーがハマった魅惑のスイーツを、ぜひこの機会にご賞味ください。



<新商品> Mr.CroissantDonut(ミスタークロワッサンドーナツ) 各 180 円（税別）

**チョコ&
カスタードホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、甘さ控えめのカスタードホイップをサンド。チョコレートでコーティングし、チョコクランチと粉糖をトッピングしました。

**ホワイトチョコ&
キャラメルホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、キャラメルホイップをサンド。ホワイトチョコでコーティング、アーモンドをトッピングし、チョコレートでデコレーションしました。

**メープル&
エンゼルホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、ホイップクリームをサンド。メープル風味のグレーズでコーティングし、ホワイトチョコでデコレーションしました。

販売期間	4月1日（火）～ 6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）

■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 <http://www.misterdonut.jp>