

報道関係各位

ラーメン店「ソラノイロ」と共同開発 麺もスープも“野菜”が主役の『ベジ涼風麺』 4月26日(水)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、4月26日（水）から、ラーメン店「ソラノイロ」*と共同開発した『ベジ涼風麺』2種を期間限定で発売します。

この度発売する『ベジ涼風麺』は、ラーメン店「ソラノイロ」店主の宮崎千尋氏と共同開発した商品です。ミスタードーナツの“からだにうれしいこと”を考えるカテゴリー「からだに にじゅうまる」シリーズの新商品として、“女性に楽しく食べていただく”ことを目的に、野菜にこだわって開発しました。トッピングだけではなく、麺やスープにも野菜を使用し、色鮮やかに仕上げました。

パプリカを練りこんだ色鮮やかでもっちりとした平打ち麺に5種類の色とりどりの野菜をトッピングし、ニンジンの甘味を活かしたスープを合わせた「ベジ涼風麺」と、パプリカを練りこんだ麺にセミドライトマトをトッピングし、トマト豆乳スープにつけてさっぱりとお召し上がりいただく「トマト豆乳ベジ涼風麺」を取り揃えました。

これからの暑い季節にピッタリな『ベジ涼風麺』を、この機会にぜひご賞味ください。

*ソラノイロ・・・「女性が一人でも気軽にラーメンを食べられるお店」をコンセプトに、現在東京都内に3店舗を展開。麺、スープ、トッピング全てに野菜を使った「ベジソバ」が話題。女性からの人気に後押しされ、評価を高めているラーメン店です。

<新商品>

※商品価格は全て税込

ベジ涼風麺（572円）



パプリカを練りこんだもっちりとした平打ち麺に、キャベツ・ズッキーニ・パプリカ2種・ヤングコーンを色鮮やかにトッピング。ほんのり甘いニンジンのスープをかけた涼風麺です。お好みで、添えた赤ゆずこしょうをスープに溶かしていただくと、味が変化し、コク深いピリ辛味の麺としてもお楽しみいただけます。

トマト豆乳ベジ涼風麺（464円）



パプリカを練りこんだもっちりとした平打ち麺に、アクセントとしてセミドライトマトをトッピング。トマトの甘味と酸味、豆乳のまろやかさのバランスがとれたトマト豆乳スープを付けてさっぱりとお召し上がりください。

※ お好きな麺1品、ドリンクとサイドメニュー1品（ミスター肉まん、点心3種、帆立ダシ 五目ミニ炒飯、お好きなドーナツ・パイのいずれか1品）のお得なセットもご用意しております。

販売期間	4月26日(水)～8月下旬(順次販売終了予定)
対象ショップ	ミスタードーナツ飲茶取り扱い店

■ 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>