

報道関係各位

ミスタードーナツショップで働くスタッフが考案したドーナツを地域限定で販売  
人気投票と販売実績集計による上位入賞商品が全国販売に！

## 『夢のドーナツグランプリ』

3月2日（金）から全国のミスタードーナツショップで開催

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、ミスタードーナツショップで働くスタッフが考案したドーナツを地域限定で販売し、お客様の人気投票とショップでの販売実績の集計結果から“夢のドーナツ 全国 No.1”を決める『夢のドーナツグランプリ』を3月2日（金）から3月31日（土）まで開催します。

この度実施する『夢のドーナツグランプリ』は、ミスタードーナツショップで働くスタッフが考案したドーナツの中から、“夢のドーナツ 全国 No.1”を決めるお客様参加型企画です。

ミスタードーナツショップで働くスタッフから、販売中のドーナツの材料を使用した新商品を企画してもらい“夢のドーナツ”として募集。全国7地域（北海道、東北、東京・関東、東海・北陸、近畿、中四国、九州）での各選考会で選ばれた1地域3品計21品を『夢のドーナツグランプリ』対象商品として商品化し、各地域で3月2日（金）から4月下旬（順次販売終了）まで販売します。本企画では、ミスタードーナツ LINE 公式アカウントとミスタードーナツ公式ホームページからのお客様による人気投票、さらにショップでの販売実績を基に順位を決定。上位4品を2018年6月下旬（予定）に全国で販売します。

ドーナツのことを知り尽くしたショップスタッフが考え、工夫を凝らした“夢のドーナツ”は、どれもおいしく、楽しい商品に仕上がっています。

地元のショップを応援いただくのも、食べてみたい商品を選んでいただくのも、お客様次第。ぜひ投票にご参加いただき、あなたの1票でお気に入りの“夢のドーナツ”の応援をお願いします。



■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>

# — 『夢のドーナツグランプリ』概要 —

< 実施期間 > 3月2日(金)～3月31日(土)

- < キャンペーン概要 >
- ① 期間中に販売する「夢のドーナツ」の販売実績\*を基にランキングポイント\*を計上
  - ② お客様の人気投票の結果によるランキングポイント\*を計上
  - ③ ①、②のランキングポイントの合計により、総合ランキングを決定、6月上旬発表。上位4品を6月下旬(予定)から、全国のミスタードーナツで販売。

※販売実績：ドーナツ・パイ・マフィン・トーストの売上金額構成比

※ランキングポイント：1位 21ポイント、2位 20ポイント…、21位 1ポイント

< 投票方法 > ミスタードーナツ LINE 公式アカウントおよびミスタードーナツ公式ホームページ (<http://www.misterdonut.jp>) より投票受付

< 対象商品一覧 >

※ [ ] 内は販売エリア、商品価格は税込

## ■北海道地域選抜〔北海道〕

チュロフレンチ  
(194円)



北海道・小樽ショップ考案。  
チョコとカリカリ食感のトッピングでデコレーションしたフレンチ生地にホイップクリームをサンドし、ストロベリーチョコをコーティングしたミニチュロをのせました。

チュロポップ  
(151円)



北海道・ルート38号ショップ考案。  
8等分にカットしたチュロ生地に、チョコ、ストロベリーチョコ、グレーズ(糖蜜)、シュガーをトッピングしました。8個セットで販売します。

ミスドラスク  
(129円)



北海道・旭川2条ショップ考案。  
半分にカットしたイーストリング生地にシナモンシュガーをトッピングし、オープンで香ばしく焼き上げました。2枚セットで販売します。

## ■東北地域選抜〔青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県〕

チョコマーブル  
エンゼルクリーム  
(140円)



福島県・ピボット会津若松ショップ考案。  
イースト生地にホイップクリームを詰め、表面をチョコでコーティングし、ホワイトチョコで模様を描きました。

エンゼルダブルチョコレート  
(140円)



秋田県・秋田山王ショップ考案。  
「ダブルチョコレート」にホイップクリームをサンドしました。

ミスドラ  
(140円)



宮城県・イオン古川ショップ考案。  
イーストリング生地にあずきあんをホイップクリームをサンドし、表面にきなこシュガーをトッピングしました。

■東京・関東地域選抜

〔東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県〕

焼きカスタードファッション  
(129円)



長野県・安曇野ショップ考案。  
「オールドファッション」にカスタードクリームを絞り、オープンで焼き上げ、シュガーをトッピングしました。

ボン・デ・ブリュレ  
(129円)



東京都・石神井公園駅前ショップ考案。  
「ボン・デ・リング」の表面にシュガーをトッピングし、バーナーでキャラメリゼしました。

ボン・デ・チョコゴールド  
(140円)



神奈川県・小田原ショップ考案。  
ボン・デ・リング生地にチョコをコーティングし、カリカリ食感のトッピングをかけました。

■東海・北陸地域選抜〔岐阜県、静岡県、愛知県、三重県、富山県、石川県、福井県〕

エンゼルトルテ  
(140円)



愛知県・mozo ワンダーシティショップ考案。  
イースト生地にホイップクリームを詰め、チョコでコーティングし、ホワイトチョコで模様を描きました。

チュロトリオ  
(151円)



愛知県・イオン三好ショップ考案。  
3等分にカットしたチュロ生地を使用し、2本にはチョコをコーティングし、カリカリ食感のトッピングとココナツをそれぞれまぶしました。もう1本にはストロベリーチョコをコーティングし、チョコクランチをまぶしました。3本セットで販売します。

オールドファッション  
かりんとう風  
(129円)



富山県・アビタ魚津ショップ考案。  
「オールドファッション」に黒五黒糖シュガーをまぶし、オープンで焼き上げ、全体にきなこシュガーをまぶしました。

■近畿地域選抜〔滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県〕

ボン・デ・エクレア  
(140円)



兵庫県・神戸学園都市ショップ考案。  
ボン・デ・リング生地にチョコをコーティングし、カスタードクリームをサンド。表面にシュガーをトッピングしました。

ボン・デ・チョコクランチ  
(140円)



京都府・イオンモール久御山ショップと兵庫県・西神中央ショップ考案。  
ボン・デ・リング生地にチョコをコーティングし、チョコクランチをトッピングしました。

メープルラスクチュロ  
(151円)



和歌山県・紀伊川辺ショップ考案。  
6等分にカットしたチュロ生地をオープンで焼き上げ、メープル風味のグレース(糖蜜)でコーティングし、ローストアーモンドをトッピングしました。6個セットで販売します。



## ■中四国地域選抜

〔鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県〕

ポン・デ・焼きプリン  
(140円)



徳島県・フジグラン石井ショップ考案。  
「ポン・デ・リング」にカスタードクリームをサンドし、表面にシュガーをトッピングしてパーナーでキャラメリゼしました。

ポニートチュロ  
(151円)



広島県・JR広島ステーションショップ考案。  
半分にカットしたチュロ生地を使用し、1本にはチョコをコーティングし、カリカリ食感のトッピングをまぶしました。もう1本にはストロベリーチョコをコーティングし、チョコクランチをまぶしました。2本セットで販売します。

焼きチョコリングクランチ  
(151円)



鳥取県・イオン米子駅前ショップ考案。  
イーストリング生地にチョコをコーティングし、チョコクランチをトッピング。オーブンで焼き上げ、チョコクランチ入りホイップクリームをサンドしました。

## ■九州地域選抜〔福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県〕

ヘビーディップ  
(118円)



福岡県・イオンモール福岡伊都ショップ考案。  
「ハニーディップ」にグラニュー糖をトッピングしました。

ポン・デ・チョコナッツ  
(140円)



熊本県・イオン八代ショップ考案。  
ポン・デ・リング生地にチョコをコーティングし、さらにローストアーモンドをトッピングしました。

フレンチクランチ  
(140円)



佐賀県・伊万里ショップ考案。  
フレンチ生地にホイップクリームとチョコクランチをサンドし、表面をチョコでデコレーションしました。