

報道関係各位

宇治茶専門店「祇園辻利」と共同開発  
“抹茶”と“ドーナツ”の相性をより深く追求  
『抹茶スイーツプレミアム』  
4月6日(金)から期間限定販売

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6日（金）から、宇治茶専門店「祇園辻利」と共同開発した『抹茶スイーツプレミアム』合計9種を数量・期間限定で発売します。

ミスタードーナツは、『いいことあるぞ ミスタードーナツ』のブランドスローガンのもと、お客様がミスタードーナツを通じて様々な企業や商品と出会い「最高においしい商品・価値」や「ワクワクする気持ち」を提供する“misdomeets”を商品開発テーマとし、“最高水準の素材と技術”をもったブランドと共同開発した商品を展開。今年も、昨年大変ご好評いただきました「祇園辻利」の香り高い“宇治一番摘み茶”を使用したドーナツを共同開発しました。

この度発売する『抹茶スイーツプレミアム』は、「深く、抹茶。」をキーワードに、“抹茶”と“ドーナツ”の相性をより深く追求し、開発しました。抹茶の香りやまろやかな苦みを感じていただけるよう、生地とチョコに祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだ「ボン・デ・ダブル宇治抹茶」や、抹茶との相性がよく抹茶の味わいを際立たせる、ふんわりもっちりとしたシュー生地に「黒蜜」や「きなこ」などの和素材を合わせた「シュードーナツ」など、ドーナツ7種をご用意しました。

さらに、「宇治抹茶オレ」「宇治抹茶オレホイップ」もミルクとのバランスを保ちつつ、抹茶をより感じていただける味わいで発売をします。

商品の詳細に関しては、次ページを参照ください。



販売期間	4月6日(金)～5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  
ホームページ

TEL : 0120-112-020  
<http://www.misterdonut.jp>

— 商品概要 —

※価格は全て税込

**黒糖ドーナツ  
宇治抹茶白玉  
(194 円)**



黒糖を練り込んだイースト生地に、あずきと白玉、祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶ホイップをサンドし、最後にシュガーをふりかけました。

**黒糖ドーナツ  
宇治抹茶わらびもち  
(194 円)**



黒糖を練り込んだイースト生地に、黒蜜ジュレとわらびもち、祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶ホイップをサンドし、最後にきなこシュガーをふりかけました。

**ドーナツシュー  
宇治抹茶黒蜜  
(183 円)**



ふんわりもっちりとしたシュー生地に、黒蜜ジュレと祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶ホイップをサンドし、きなこチョコでコーティングしました。

**ドーナツシュー  
宇治抹茶あずき  
(183 円)**



ふんわりもっちりとしたシュー生地に、あずきとホイップクリームをサンドし、祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶チョコでコーティングしました。

**ポン・デ・ダブル宇治抹茶  
(151 円)**



祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだもちもち食感のポン・デ・リング生地に、祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶チョコをコーティングしました。

**ポン・デ・宇治抹茶きなこ  
(151 円)**



祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだもちもち食感のポン・デ・リング生地に、きなこチョコをコーティングしました。

**宇治抹茶ホイップ  
(151 円)**



ふんわり食感のイースト生地に、祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶ホイップを詰め、祇園辻利の抹茶を使用した抹茶チョコをコーティングして、きなこシュガーをふりかけました。

**宇治抹茶オレ  
(302 円)**



祇園辻利の宇治抹茶を使用したドリンク。抹茶とミルクのバランスがよく、抹茶の香りとミルクのコクを感じられるように仕上げました。

**宇治抹茶オレホイップ  
(356 円)**



祇園辻利の宇治抹茶を使用したドリンク。抹茶とミルクのバランスがよく、抹茶の香りとミルクのコクを感じられます。ホイップクリームを混ぜることで、まろやかな口当たりになり、より飲みやすくなるように仕上げました。