

報道関係各位

『ミストゴハン』ひろがる！  
“ピエトロ”監修のソースでつくった  
春夏にぴったりなパスタ2種が新登場  
5月18日（金）から発売

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、“ピエトロ”監修のソースを使用したパスタ『蒸し鶏のジェノベーゼ』『蒸し鶏とアスパラのレモンクリーム』の計2種を発売します。

この度発売するパスタは、パスタレストランを手掛ける“ピエトロ”が監修したパスタソースを使用した商品です。食材には“レモン”や“ガーリック”などを使用して、暑いときにもさっぱりと食べていただけるよう仕上げました。

『蒸し鶏のジェノベーゼ』は、チーズとガーリックを効かせ、アクセントにアンチョビを入れた風味豊かなバジルソースに、蒸し鶏をトッピングしました。『蒸し鶏とアスパラのレモンクリーム』は、クリーミーさとレモンのさっぱりとした味わいが特徴のレモンクリームソースに、蒸し鶏とアスパラガスをのせ、色鮮やかな夏らしい色合いに仕上げました。

シェフのノウハウでつくり上げられた本格的な味をお楽しみください。

＜新商品＞

※価格は全て税込

蒸し鶏のジェノベーゼ  
(734円)



チーズとガーリックを効かせたバジルソースに、蒸し鶏をトッピングしました。

蒸し鶏とアスパラのレモンクリーム  
(680円)



ホワイトソースをベースに、レモンでさわやかな酸味を加えました。クリーミーでさっぱりとした仕上がりです。

※ピエトロ

1980年創業のパスタ専門店であり、現在、パスタメニューがメインのレストランを九州から関東にかけて40店舗展開。



販売期間	5月18日（金）～8月下旬（順次販売終了予定）
対象ショップ	ミスタードーナツ約550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>