

『ミストゴハン』ひろがる！
“ソラノイロ” 監修の野菜を使った涼風麺など
夏にぴったりの飲茶が登場！
5月18日（金）から期間限定発売

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、5月18日（金）から夏季限定メニューとして、東京 麹町にあるラーメン店の“ソラノイロ”監修『あまーいマリネトマトの涼風麺』『グリーンベジ涼風麺』『柚子涼風麺』と、同時に『担々涼風麺』『うま辛担々まぜそば』を発売します。

この度発売する商品は“夏に食べたい麺”“夏に飲みたいスープ”をコンセプトに開発した麺です。

“ソラノイロ”監修の『あまーいマリネトマトの涼風麺』『グリーンベジ涼風麺』は、スープとトッピングに野菜を使用した色鮮やかな麺です。スープはすっきりとした味わいで、麺は平打ち麺にすることでスープとよく絡み、麺をすするときにスープも味わえるようにしました。夏の飲茶の中で人気商品『柚子涼風麺』も今年は“ソラノイロ”に監修していただき、より柚子の香りを感じることができるようになりました。その他、『うま辛担々まぜそば』『担々涼風麺』も同時発売します。

商品詳細につきましては、次ページ以降をご参照ください。



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>

— 商品概要 —

※価格は全て税込

あまーいマリネトマトの涼風麺 (572 円)



“ソラノイロ”監修商品。平打ち麺に、甘口マリネで漬けたプチトマトをトッピングし、すっきりとした味わいの冷製スープを合わせました。バジルソースを混ぜることで、味の変化を楽しめます。「からだに にじゅうまる」シリーズです。

グリーンベジ涼風麺 (572 円)



“ソラノイロ”監修商品。平打ち麺にオクラ・枝豆・鶏肉・キャベツ・煮たまごをトッピングし、小松菜をベースにしたさっぱりとした味わいのスープを合わせました。「からだに にじゅうまる」シリーズです。

柚子涼風麺 (410 円)



“ソラノイロ”監修商品。細麺に柚子の果汁を使用したスープを合わせ、柚子皮をトッピングしました。柚子の香りを十分に味わっていただけます。

担々涼風麺 (486 円)



平打ち麺に、辛口の肉味噌をトッピング。ごま風味の冷製スープとピリ辛のラー油をかけました。

うま辛担々まぜそば (486 円)



平打ち麺にラー油をからめ、大きめにカットしたたけのこ和風肉味噌・煮たまごをトッピングしました。