



2019年4月24日

報道関係各位

パイ生地のサクサク感を
“ドーナツにこだわる製法”でリニューアル！
『ミストゴハン』の春夏新メニューが登場！
4月26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、幅広い時間帯に利用していただける軽食事メニューとして「ホット・セイボリーパイ」5種と「ホット・スイーツパイ」1種の計6種を発売します。

この度発売する「ホット・セイボリーパイ」「ホット・スイーツパイ」は、生地や配合を見直し従来の商品に比べて、よりサクサクした食感を感じていただけるようにドーナツ専門店の“ドーナツにこだわる製法”でパイ生地を改良しました。具材も食べた時に満足感を味わっていただけるように大きめなものを選び、“キーマカレー”や“BBQ フランクフルト”など、春夏に食べたい食材を使用しました。

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	4月26日（金）～ 8月下旬（順次販売終了予定）
対象ショップ	ミスタードーナツ全店（一部ショップを除く）

■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
www.misterdonut.jp

— 商品概要 —

※価格は全て税込

店内飲食では、専用のオーブンで再焼成し、外はサクサク、中は熱々の状態で提供します。
(一部、オーブン未設置ショップがあります)

ホット・セイボリーパイ BBQ フランクフルト (216 円)



あらびきジューシーなフランクフルトと、ハーブの香りが効いた BBQ ソースをサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ チーズ&キーマカレー (226 円)



豚ひき肉とたまねぎを加えたのキーマカレーと、ゴロっと食べ応えのあるサイコロチーズをサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ チーズとチキンのトマト煮込み (226 円)



とり肉と野菜をトマトで煮込んだフィリングと、さらに4種のチーズフィリングを加え、サクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ チキンクリームグラタン (226 円)



とり肉と、味わい深いホワイトソースがとろっとした口どけのよいグラタンをサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ ハンバーグと4種チーズ (226 円)



牛豚の合挽き肉を使ったハンバーグと、4種のチーズフィリングをサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。

ホット・スイーツパイ りんご (216 円)



シャキシャキした食感と甘酸っぱさが楽しめるりんごフィリングをサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。