

50周年にふさわしい、究極のmiso meetsが実現！  
祇園辻利の素材とヨロイツカの才能が高めあう！

# miso meets 祇園辻利 Toshi Yoroizuka 『抹茶の、頂シリーズ』

4月10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、「miso meets 祇園辻利 Toshi Yoroizuka」『抹茶の、頂シリーズ』全6種類を、4月10日(金)から全国で数量・期間限定で発売します。



ミスタードーナツは2017年から、『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、“最高水準の素材と技術”をもったブランドと共同開発をした商品で、お客様へ「最高のおいしさ・価値」と「ワクワクする気持ち」を提供する「miso meets」を展開しております。

この度発売します「miso meets 祇園辻利 Toshi Yoroizuka」は、これまでも、ご好評いただいていた「miso meets 祇園辻利」、「miso meets Toshi Yoroizuka」が融合した、「miso meets」初の3社共同開発として実現しました。祇園辻利の一番摘み宇治抹茶を、宇治出身の鎧塚俊彦シェフの発想で進化させる、まさにミスタードーナツ事業創業50周年にふさわしい特別な商品です。

見た目から、そして、ひとくち目からすぐに、抹茶とチョコレートのハーモニーが楽しめるように、チョコレートのコーティングの上に直接、宇治抹茶パウダーをかけた『ボン・デ・宇治抹茶 ショコラーモンド』、ミルククランチと抹茶が口の中で溶け合っ、まるで抹茶ミルクのような味わいが楽しめる『ボン・デ・ダブル宇治抹茶 ミルククランチ』、デザートのような斬新な発想で、中にティラミスサンドした『ティラミスショコラホイップ』『ティラミス宇治抹茶ホイップ』など、抹茶とチョコレートの多彩な組み合わせ方を、そして生地とクランチの食感の重ね合わせ方も楽しんでいただける、鎧塚俊彦シェフの発想が随所に光るラインアップに仕上がりました。

■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  
TEL : 0120-112-020

ホームページ : <https://www.misterdonut.jp>

—商品概要—

商品名	ポン・デ・宇治抹茶 ショコラーモンド	ポン・デ・ダブル宇治抹茶 ミルクランチ	ポン・デ・宇治抹茶& ショコラクリーム
商品画像			
商品概要	宇治抹茶を練り込んだもちもち生地、チョコレートコーティング。宇治抹茶パウダーは味のアクセントに、アーモンドは食感のアクセントに。	宇治抹茶を練り込んだもちもち生地、宇治抹茶チョコをコーティング。ミルクランチをトッピングすることで、ほんのりまるやかさと食感をプラス。	宇治抹茶を練り込んだもちもち生地、宇治抹茶ホイップとチョコクリームの2種類のクリームをサンド。宇治抹茶チョコで仕上げることで、味わい深さをプラス。
本体価格	160円（税抜）	160円（税抜）	180円（税抜）
テイクアウト	172円（税込）	172円（税込）	194円（税込）
イートイン	176円（税込）	176円（税込）	198円（税込）
販売期間	4月10日（金）～6月上旬（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）		

商品名	ティラミスショコラホイップ	ティラミス宇治抹茶ホイップ	宇治抹茶ショコラパイ
商品画像			
商品概要	ココアを練り込んだふんわり生地に、ショコラホイップとティラミス、ミルクランチで味のまるやかさと食感をプラスした贅沢サンド。	ココアを練り込んだふんわり生地に、宇治抹茶ホイップとティラミス、アーモンドで食感をプラスした贅沢サンド。	宇治抹茶チョコとチョコクリームを、ココアを練り込んだパイ生地で包み焼き上げた一品。宇治抹茶チョコがおいしさの決め手。
本体価格	200円（税抜）	200円（税抜）	220円（税抜）
テイクアウト	216円（税込）	216円（税込）	237円（税込）
イートイン	220円（税込）	220円（税込）	242円（税込）
販売期間	4月10日（金）～5月上旬（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）		

## 三好正晃氏（祇園辻利 代表取締役社長）コメント

石臼を使い、ゆっくりじっくり挽いていく祇園辻利の宇治抹茶は1時間でわずか40グラムしかつukれない貴重な抹茶で、光にも弱いデリケートな素材です。宇治出身で、旧知の仲である鎧塚シェフなので、安心して、その祇園辻利の宇治抹茶をお任せすることができました。実際に完成した商品をおいいただいて、チョコレートの良さと抹茶の良さが両方生きている、これぞ「meets」な商品に仕上げてくださいましたと思っています。

店舗ごとで仕上げるミスタードーナツさんのこだわり、私たち祇園辻利の抹茶のこだわりと、それをもっともっと抹茶を生かしたドーナツに仕上げようという鎧塚シェフの気持ちが乗った商品ですから、絶対にお客様に笑顔で応えていただけると確信しております。

## 祇園辻利について

祇園辻利の歴史は、1860年（萬延元年）、屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、宇治（現・京都府宇治市）にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。

のちに京都・祇園を礎とすることから、「祇園辻利」と改名いたしました。古くより不老長寿のために珍重されてきたお茶は、心身にゆとりと安らぎを与える一服の贈りもの。お茶の豊かな味わいと愉しみをお届けすることで、人々の健やかな日々と日本の伝統文化の継承に貢献しています。



## 鎧塚俊彦氏（Toshi Yoroizuka オーナーシェフ）コメント

今回はミスタードーナツ50周年のスペシャルな取り組みとして、祇園辻利さんと一緒に取り組ませていただくことになり、私も宇治出身ということで、宇治抹茶へのリスペクトも強く、いつも以上に思い入れを込めて作りました。抹茶というのはすごく繊細な素材なのでその抹茶の良さをどうやって引き出していけばよいかを重点的に考えました。初のダブルネームでいくわけですから今までを超える「あ、こうきたか！」とお客様に感じてもらえるものをどうやってつくってあげればいいのか。そういったプレッシャーも楽しいと捉えながらやらせていただきました。

主張の強い素材である抹茶と、主張の強いショコラをあえて合わせていくことによって、お互いが引き立てあうような構成とし、抹茶の新しい可能性を引き出すことを意識しました。

## 鎧塚俊彦氏プロフィール

京都府生まれ。関西のホテルで修業後、スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで8年間修業。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務めた後、帰国。2004年、恵比寿にてできたてのスイーツを提供する「Toshi Yoroizuka」をオープン（現在5店舗を展開）。また、世界初となる畑からの一貫した自社生産のショコラづくりを目指し、南米エクアドルにカカオ農園を開設。2018年12月には、鎧塚氏として初のショコラティエ「YoroizukaEC」をオープン。確かな技術と知識を駆使してより良き菓子づくりのため、日々活躍されています。

