

鎧塚シェフの驚きの発想が生み出した、ドーナツが誕生！
misdo meets 祇園辻利 Toshi Yoroizuka
『抹茶の、驚シリーズ』

5月15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、「misdo meets 祇園辻利 Toshi Yoroizuka」『抹茶の、驚シリーズ』全4種類を、5月15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「misdo meets」を展開しております。

「misdo meets 祇園辻利 Toshi Yoroizuka」『抹茶の、驚シリーズ』は、今年4月に発売しご好評いただいた『抹茶の、頂シリーズ』に続く共同開発商品です。祇園辻利の一番摘み宇治抹茶と鎧塚俊彦シェフのアイデアの組み合わせにより、これまでに体験したことのない食感、斬新な見た目のドーナツが誕生しました。

ポン・デ・リングのもちもち食感と、サクサクのパイを合体させた『ポン・デ・パイ 宇治抹茶』『ポン・デ・パイ ショコラ』と、宇治抹茶を練り込んだ生地で、クッキー生地とベーグル生地を重ね合わせたザクザクもちり食感を実現した『クリスプダブル宇治抹茶』『クリスプ宇治抹茶ショコラ』の計4商品をラインアップしました。味だけでなく見た目にも、食感にも、鎧塚シェフのアイデアが光る、「抹茶の、驚シリーズ」をぜひお試しください。

■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	クリスダブル宇治抹茶	クリス宇治抹茶ショコラ
商品画像		
商品概要	宇治抹茶を練り込んだザクザクもっちり生地に、宇治抹茶ホイップとチョコレート。	宇治抹茶を練り込んだザクザクもっちり生地に、チョコホイップと宇治抹茶チョコ。
本体価格	230円（税抜）	230円（税抜）
テイクアウト	248円（税込）	248円（税込）
イートイン	253円（税込）	253円（税込）
販売期間	5月15日（金）～7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	ポン・デ・パイ 宇治抹茶	ポン・デ・パイ ショコラ
商品画像		
商品概要	もちもち生地とサクサクパイを一度に楽しめる商品。宇治抹茶ホイップと一緒に。	もちもち生地とサクサクパイを一度に楽しめる商品。チョコホイップでデコレーション。
本体価格	200円（税抜）	200円（税抜）
テイクアウト	216円（税込）	216円（税込）
イートイン	220円（税込）	220円（税込）
販売期間	5月15日（金）～7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）	

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。

