

2020年6月17日

報道関係各位

ミスドゴハンの定番商品 『パスタ』『ホットドッグ』 リニューアル

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、6月19日（金）から、『パスタ』3種『ホットドッグ』2種をリニューアルします。

ミスタードーナツでは、2017年から“ミスドゴハン”というキーワードの基、幅広い時間帯で利用できる軽食向け商品を導入。2017年11月にはパイやトーストなど手軽に食べられる商品や、2018年2月にはホットドッグやパスタなどを導入し、様々な時間帯で気軽に食事利用ができると大変ご好評いただいております。

『パスタ』はメニューを一新し、幅広いお客様に喜んでいただけるラインアップにしました。コクのある卵を使用した「こだわり卵のカルボナーラ」や、牛肉の挽き方にこだわり肉の旨みを引き出した「牛肉のボロネーゼ」、殻つきあさりの旨みが詰まった「あさりのボンゴレ」の3種を発売します。

『ホットドッグ』は、全粒粉を使用したソフトフランスパンに変更し、ジューシーなソーセージのおいしさ際立つ軽食にぴったりな商品です。「ジューシードッグ」は、ケチャップとマスタードを別添することでお客様がトッピングの調整をできるようにし、「ダブルチーズドッグ」は、チーズとトマトミックスソースをアクセントにしました。

商品の詳細に関しては、次ページをご参照くださいませ。



■ 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

『パスタ』

発売日:6月19日(金)

対象ショップ:ミスタードーナツパスタ取り扱いショップ

※価格は、本体価格・イトイン価格の2価格を表記しています。

こだわり卵のカルボナーラ

本体価格 630円(税抜)

イトイン 693円(税込)

あさりのボンゴレ

本体価格 630円(税抜)

イトイン 693円(税込)

牛肉のボロネーゼ

本体価格 630円(税抜)

イトイン 693円(税込)



コクのある卵を使用し、チーズの香りとコクを引き立て「濃厚」「クリーミー」「こってり」を実現した商品です。ベーコンチップ風のトッピングが彩りと香りを演出します。

ニンニクの香ばしい風味と、殻付きあさりの旨みが詰まったシンプルな商品です。アクセントにフライドオニオンが旨みを引き上げます。

牛肉の挽き方にこだわり、肉の旨みを引き出しました。ソースは7種類の野菜と果実入りのデミグラスソースを使用し、野菜を煮込むことで更に香ばしさやコクを増しました。

『ホットドッグ』

発売日:6月19日(金)

対象ショップ:ミスタードーナツホットドッグ取り扱いショップ

※価格は、本体価格・テイクアウト価格・イトイン価格の3価格を表記しています。

ジューシードッグ

本体価格 340円(税抜)

テイクアウト 367円(税込)

イトイン 374円(税込)

ダブルチーズドッグ

本体価格 380円(税抜)

テイクアウト 410円(税込)

イトイン 418円(税込)



全粒粉を使用したソフトフランスパン生地にジューシーなソーセージのおいしさが際立った商品です。相性の良いケチャップ&マスタードをお付けしますので、お客様のお好みでトッピングできます。

全粒粉を使用したソフトフランスパン生地にジューシーなソーセージのおいしさが際立った商品です。3種のとろけるチーズソースとシュレッドチーズのダブルソース、つぶつぶ野菜のトマトミックスソースがアクセントです。