

4,381名が参加し、新旧のドーナツを“食べくらべ” 定番ドーナツ リニューアル記念イベントを開催

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、4月26日(金)からの定番ドーナツのリニューアルに先駆け、4月18日(木)に六本木ヒルズアリーナにて、新旧ドーナツを一般のお客様に“食べくらべ”していただく定番ドーナツのリニューアル記念イベント『TRY! NEW MISDO!』大試食会を開催しました。

◆ミスド好き&PR大使のマツコ・デラックスさんも食べくらべ!

当日は、一般のお客様の試食より一足早く、ミスド好き&PR大使のマツコ・デラックスさんに、新旧の「オールドファッション」を食べくらべしていただきました。

マツコ・デラックスさんは、「オールドファッションやフレンチクルーラーは、今までに3,000個以上食べた」とミスドへの愛を語りました。オールドファッションの現行品と4月26日(金)にリニューアルするオールドファッションを食べくらべ、「サクサク感が増した!」、「香ばしい」などの感想と「新しいけど変わらない!心の古里 オールドファッション」と云うメッセージをいただきました。



◆お客様の反応

「サクサクして美味しくなった」という感想が一番多く、「ミルクの風味がアップした」「やさしい甘さになった」などの感想もいただきました。当初予定の3,000名を大幅に上回り、4,381名のお客様に“現行のオールドファッション”と“リニューアルした後の新オールドファッション”の違いを感じていただきました。



◆ドーナツのリニューアルについて

ドーナツの風味をさらに高めるフライオイルを導入すると共に、グレーズ、ドーナツの生地をリニューアルします（4月26日から全国発売）。

ドーナツを揚げる「フライオイル（油）」、ドーナツをコーティングする「グレーズ（砂糖蜜）」のほか、ミスタードーナツの人気定番ドーナツ『オールドファッション』と『イースtring』『ポン・デ・リング』『フレンチクルーラー』の「生地」を改良しました。

【改良点】

- ①ドーナツの風味をさらに高める「フライオイル（油）」の導入
対象商品：ドーナツ全品（パイ、冷蔵商品などを除く）
- ②コーヒーマスタードーナツの花のハチミツを使用した「グレーズ（砂糖蜜）」
対象商品：ハニーディップ、オールドファッション ハニー、ポン・デ・リング、フレンチクルーラー、チョコレート、ハニーチュロ、ココナツチョコレート、ゴールデンチョコレート、D-ポップなど
- ③原材料、配合の細部までこだわった「ミックス」
対象商品：オールドファッション生地、イースtring生地、ポン・デ・リング生地、フレンチクルーラー生地を使用したドーナツ



■本件に関するメディアからのお問い合わせ先

株式会社ダスキン ミスタードーナツ事業本部 広報室

TEL: 06-6821-5239 FAX: 06-6821-5386

E-mail: mdpr@mail.duskin.co.jp

■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>