

「Mr.CroissantDonut」通年販売決定 & 新アイテムを発売
「Mr.CroissantDonutFruit (ミスタークロワッサンドーナツフルーツ)」
6月11日(水) 発売開始

株式会社ダスキン（本社：大阪府吹田市、社長：山村 輝治）の運営するミスタードーナツは、販売好調の『Mr.CroissantDonut（ミスタークロワッサンドーナツ）』（4月1日発売）の通年販売を決定しました。また、6月11日（水）から、新アイテム『Mr.CroissantDonutFruit（ミスタークロワッサンドーナツフルーツ）』3種類を、全国のミスタードーナツで発売開始します。

『Mr.CroissantDonut』は、発売1カ月強で累計販売個数1,000万個を突破し、多くのお客様からこだわりの食感や味わいをご支持いただいていることから、通年販売を決定しました。また、夏季需要に向けてフルーツを使用した新アイテムを発売します。クロワッサン生地をフライした後にオーブンで焼き上げた、サクサクとした食感のドーナツに、オレンジピールやドライ克蘭ベリー、ドライミックスフルーツをトッピングした、高級感のある商品に仕上げました。

ニューヨーク発祥で、現在日本でも大人気を博しているスイーツを、是非この機会にご賞味ください。

<新商品> Mr.CroissantDonutFruit(ミスタークロワッサンドーナツフルーツ) 各 216円(税込)

**ベリー&
チョコホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、チョコホイップをサンド。ブルーベリー風味のグレーズでコーティングし、ドライ克蘭ベリーをトッピング。ホワイトチョコでデコレーションしました。

**オレンジ&
レモンホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、レモン風味のホイップクリームをサンド。レモン風味のグレーズでコーティングし、オレンジピールをトッピング。ホワイトチョコでデコレーションしました。

**ミックスフルーツ&
ヨーグルトホイップ**



フライしたクロワッサン生地をさらにオーブンでサクサクに焼き上げ、ヨーグルトホイップをサンド。マンゴー風味のグレーズでコーティングし、ミックスドライフルーツ(レーズン・グリーンレーズン・克蘭ベリー・パパイヤ・パインアップル)をトッピング。シュガーでデコレーションしました。

販売期間	6月11日(水)～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 広告販促室 広報担当
TEL:06-6821-5239 FAX:06-6821-5386
E-mail:mdpr@mail.duskin.co.jp

参考資料.

5月に累計販売個数 1,000 万個を突破し、通年販売が決定した商品

＜商品＞ Mr.CroissantDonut(ミスタークロワッサンドーナツ) 各 194 円 (税込)

チョコ&
カスタードホイップ



ホワイトチョコ&
キャラメルホイップ



メープル&
エンゼルホイップ



フライしたクロワッサン生地をさらにオープンでサクサクに焼き上げ、甘さ控えめのカスタードホイップをサンド。チョコレートでコーティングし、チョコランチと粉糖をトッピングしました。

フライしたクロワッサン生地をさらにオープンでサクサクに焼き上げ、キャラメルホイップをサンド。ホワイトチョコでコーティング、アーモンドをトッピングし、チョコレートでデコレーションしました。

フライしたクロワッサン生地をさらにオープンでサクサクに焼き上げ、ホイップクリームをサンド。メープル風味のグレーズでコーティングし、ホワイトチョコでデコレーションしました。

販売期間	4月1日(火)～ 通年販売
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)