

鎧塚シェフこだわりの“食感”を新ショコラドーナツ生地に積み重ねた 『misdo meets Toshi Yoroizuka ヨロイツカ式ガトーショコラドーナツ』 1月11日（水）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：大久保 裕行）が運営するミスタードーナツは、1月11日（水）から、鎧塚 俊彦氏（以下、鎧塚シェフ）と“食感の重なり”にこだわって共同開発した商品『misdo meets Toshi Yoroizuka ヨロイツカ式ガトーショコラドーナツ』全4種を期間限定で発売します。

ミスタードーナツは『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、お客様がミスタードーナツを通じて様々な企業や商品と出会い「最高においしい商品・価値」や「ワクワクする気持ち」を提供する“misdo meets”を商品開発テーマとし、“最高水準の素材と技術”をもったブランドと共同開発した商品を展開しております。

■商品特長

『ヨロイツカ式ガトーショコラドーナツ』では、外はサクッと、中はホロッとしっとりした口溶けの良さが楽しめる、ガトーショコラをイメージしたドーナツ生地を新たに開発。生地のおいしさをさらに引き立てるため、計算された“食感”の重なりを作り出すパティシエ 鎧塚シェフと共同開発し、“ヨロイツカ式”として様々なクリームやトッピングの“食感”をガトーショコラドーナツに丁寧に積み重ねて作った、鎧塚シェフのこだわりが詰まったドーナツです。

「トリオレショコラ」は“トリオレ（フランス語で三重奏の意味）”の名前の通り、ドーナツ生地の「サクッ」「ホロッ」「しっとり」の3つの食感が楽しめる『ヨロイツカ式ガトーショコラドーナツ』を象徴した商品で、さらにクリームやホイップ、2種のトッピングを重ねることで、口の中でいくつもの食感を感じられます。また、ココナツの意味を示す「ノワドココ」は、トッピングのローストしたココナツリングが華やかなドーナツです。その他、ピスタチオホイップの鮮やかな色合いが楽しめる「ピスターシュ」や、キャンデングアーモンドの食感がアクセントの「モンブラン」をラインアップ。

お口の中でどう絡み合い、溶け合い、おいしさが広がるか、計算して作り上げた『ヨロイツカ式ガトーショコラドーナツ』。自分へのご褒美や大切な方へのギフトなど、様々なシーンでぜひお楽しみください。さらに第2弾も1月25日（水）から販売予定です。どうぞお楽しみに。

商品の詳細は次ページをご確認ください。



- 販売期間 1月11日（水）～2023年2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（一部ショップ除く）

■商品概要

※価格は、テイクアウト価格・イートイン価格の2価格を表記しています。

トリオレショコラ

テイクアウト 248 円 (税込)
イートイン 253 円 (税込)



ガトーショコラドーナツにガナッシュショコラクリームとショコラホイップを絞り、キャンディングアーモンドとカールチョコをトッピング。ココアパウダーで仕上げました。

ノワドコ

テイクアウト 248 円 (税込)
イートイン 253 円 (税込)



ガトーショコラドーナツにホワイトチョコをコーティングし、ローストしたココナツロングをトッピング。塩キャラメルクリームを絞りました。

ピスターシュ

テイクアウト 248 円 (税込)
イートイン 253 円 (税込)



ココアパウダーをまぶしたガトーショコラドーナツに、ショコラホイップとピスタチオホイップを絞りました。仕上げにローストしたピスタチオをトッピング。

モンブラン

テイクアウト 248 円 (税込)
イートイン 253 円 (税込)



ガトーショコラドーナツに、ショコラホイップとマロンホイップを絞り、キャンディングアーモンドをトッピング。

■ヨロイツカ式ショコラセット 992 円 (税込) ※テイクアウト専用

『ヨロイツカ式ガトーショコラドーナツ』からお好きな4個を組み合わせ、オリジナル紙袋に入れてお渡しする、テイクアウト専用のセットを1月11日(水)より数量限定で販売いたします。

数量限定/テイクアウト専用

ヨロイツカ式ショコラセット ¥992 (税込)

下記商品からお好きな4個



トリオレショコラ



ノワドコ



モンブラン



ピスターシュ



オリジナル紙袋つき

※セットおよび商品は時間帯により、品切れの場合があります。 ※オリジナル紙袋がなくなり次第終了となります。
※ミスドネットオーダーは一部ショップでは実施していません。

<鎧塚 俊彦（よろいづか としひこ）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 Yoroi-zuka」をオープン（現在 4 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「Yoroi-zuka EC」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。

【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 www.misterdonut.jp