



2024年9月25日

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

日本発の国産米粉入りドーナツが定番メニュー化！ 温めて“モチ、ふわ、トロツ”の新食感が楽しめる 『Kome-Dough 黒蜜きなこ』

2024年11月1日(金)より発売開始



クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:若月 貴子、以下:KKDJ)は、日本で開発した国産米粉入りミックス使用のドーナツ『Kome-Dough 黒蜜きなこ』を、クリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗^{※1}において、2024年11月1日(金)から販売します。^{※1} 催事及びKKDJ店舗以外の小売店を除く。

2023年11月に期間限定商品として登場した米粉入りドーナツは、日本ならではのおいしさを求め、国内で生地から開発したドーナツです。日本の食文化の中で最も親しまれている“米”に注目し、ドーナツをかけ合わせることで、日本ならではのドーナツ体験の提供を目指しました。お米由来の自然な甘みと、モチとした口あたりが特徴の新食感ドーナツとして、多くのお客様からご好評いただいたことから、レギュラー商品として登場することが決定。シリーズ名を『Komeco』から『Kome-Dough』に改め、2024年11月1日(金)より販売します。

今回、レギュラー商品として登場する『Kome-Dough 黒蜜きなこ』は、何度でも食べたい味を追求し、お米やお餅と相性の良い、きなこ黒蜜を組み合わせました。国産米粉入りの生地にきなこ風味のコーティングを施し、コクのある甘さの黒蜜ソースを重ね、香ばしいきめ細かなきなこを振りかけることで、上品な味わいに仕上げています。

電子レンジで8秒^{※2}温めることで“モチ、ふわ、トロツ”とした食感と風味が引き立つ米粉入りドーナツ『Kome-Dough』を、ぜひお試しください。^{※2} 600~700wでの目安時間です。

《参考情報:商品情報》

『Kome-Dough 黒蜜きなこ』

【販売期間】2024年11月1日(金)~継続販売

【販売価格】313円(イトイン 319円)

“国産米粉入りミックス”を使った『Kome-Dough』は、モチとした口あたり。きなこ風味のコーティングに黒蜜ソースを重ね、仕上げもきなこで香ばしく。温めてモチ、ふわ、トロツの新食感をお楽しみください。



※一次原材料として小麦粉は使用しておりませんが、小麦デンプンを使用しております。

※店舗により価格が異なる場合がございます。

※販売方法は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※価格は税込み価格です。