

報道関係各位

# ドーナツの風味を決めるオイルのほか、グレーズ、生地を改良 "おいしさ"にこだわった、リニューアル商品を販売

4月26日(金)から全国のミスタードーナツで販売開始

株式会社ダスキン (本社:大阪府吹田市、社長:山村 輝治) が運営するミスタードーナツは、2013年度にブランド価値向上のため、今まで以上に"おいしさ"を追求した商品を販売してまいります。

第1弾の取り組みとして、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た商品を4月26日(金)から全国で発売します。

ミスタードーナツは、1955年にアメリカで事業を創業して以来「World's best coffee & Fresh Donuts」をテーマに事業を展開してまいりました。2013年、さらに多くのお客様にミスタードーナツをご利用いただけるよう、生地や素材を見直すことによる商品リニューアルや新カテゴリードーナツの導入など、新しい取り組みをいたします。

今回のリニューアルでは、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『イーストリング』『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。

# ◆ 定番ドーナツの"おいしさ"を追求

ドーナツに使用する材料などを下記のように改良いたしました。

# ドーナツの風味をさらに高める「フライオイル(油)」の導入

フライオイルは、ドーナツの風味やおいしさに 大きく影響し、ドーナツの命といっても過言では ない主力の原材料です。ミスタードーナツでは、 2007年に低トランス脂肪酸オイルを導入。

その後も研究を継続した結果、今回、トランス 脂肪酸の量を低減しながら、風味を向上させる新 フライオイルを開発。ドーナツ本来の風味やおい しさを、よりひきたてることに成功しました。

#### <対象商品>

ドーナツ全品 (パイ、冷蔵商品などを除く)



# コーヒーの花のハチミツを使用した「グレーズ(砂糖蜜)」

ハニーディップなどの商品に使用するグレーズに、グアテマラ 産のコーヒーの花から採取したハチミツを使用。色が深く、濃 厚な甘さが特徴の"コーヒーハチミツ"により、コクのある甘 みのグレーズに仕上げました。

#### <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ーポップなど



# 原材料、配合の細部までこだわった「ミックス」

ドーナツをつくる「ミックス」(小麦、砂糖などを配合した粉) は、原材料の選定から、小麦や砂糖を配合する分量の細部までこだわり、改良いたしました。

### オールドファッション生地

「オールドファッション」は、1975年に発売した"サクサクとした食感"や"ミルク風味"の生地が特徴のドーナツです。今回、ドーナツ生地をつくる際にミックスする粉の配合を見直し、"サクサクとした食感"を向上させ生乳のような風味に改良しました。また、これまでの商品に比べ、時間が経過しても"サクサクとした食感"をお楽しみいただけます。

## <対象商品>

オールドファッション、チョコファッション、オールドファッション ハニー







## ・イーストリング生地

創業当時(1971年)から販売しているイーストリング生地に、今回新たに液種を加えることで、 発酵風味が向上し、しっとりした口溶けの良い食感になりました。ほんのりとした甘みと食べ応 えがあり、朝食や軽食にも最適な商品に仕上げました。

#### <対象商品>

ハニーディップ、シュガーレイズド、チョコリング、ストロベリーリング









※そのほか、ポン・デ・リング生地、フレンチクルーラー生地もフライオイルの風味にあわせて変更しました。

ミスタードーナツは、甘い香りが際立つおいしいドーナツと、こだわりのおいしいコーヒーで、お客様のライフシーンを豊かにするお手伝いをしたいと考えています。ドーナツやコーヒーの専門性にこだわり、"おいしさ"を追求した商品を販売するとともに、お客様に安全・安心をお届するための努力を続けてまいります。

#### ■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 TEL: 0120-112-020

ホームページ htt

http://www.misterdonut.jp