

**焼きたてチーズタルト専門店「PABLO」と共同開発  
PABLO こだわりのチーズクリームとアプリコットソースを使用  
『チーズタルド』シリーズ  
7月20日(金)から期間限定販売**

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、株式会社ドロシア・オラシタ（本社：大阪府大阪市、社長：嵯本 将光）が運営する焼きたてチーズタルト専門店 PABLO（パブロ）と共同開発した『チーズタルド』シリーズ 6 種を 7 月 20 日（金）から全国のミスタードーナツで期間限定販売します。

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。今回は、夏に食べたい商品として“レアチーズ”を使用した商品を開発するにあたり、チーズタルトで人気の PABLO と共同開発しました。

この度発売する『チーズタルド』シリーズは、PABLO にレアチーズホイップ、バイクドチーズフィリングをミスタードーナツのドーナツ生地に合わせて監修いただき、アプリコットソースは PABLO で使用しているものを使用して、商品を開発しました。その中でも、夏にも食べやすい味わいのレアチーズホイップは全ての商品に使用しました。ふんわりとした食感のイースト生地にはバイクドチーズフィリングをトッピングしオーブンでじっくり焼き上げ、PABLO 監修のこだわりのレアチーズホイップをのせ最後にアプリコットソースをトッピングした「チーズタルド アプリコット」は、ドーナツとチーズタルトの両方のおいしさを感じられる商品です。その他、シュー生地にチーズ風味チョコやレアチーズホイップを合わせた「レアチーズシュー」や人気の定番ドーナツとレアチーズホイップを合わせた「ポン・デ・レアチーズ」「レアチーズファッション」など計 6 種をご用意しました。

商品の詳細に関しては、次ページをご参照ください。



販売期間	7月20日(金)～9月中旬(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 —

※価格は全て税込

チーズタルド  
アプリコット  
(216 円)



半分にカットしたイースト生地に、バイクドチーズフィリングをトッピングしオープンで焼成。その上に、レアチーズホイップをのせアプリコットソースをトッピングしました。

チーズタルド  
クラム  
(216 円)



半分にカットしたイースト生地に、バイクドチーズフィリングをトッピングしオープンで焼成。その上に、レアチーズホイップをのせ、スポンジケーキを砕いたクラムをトッピングしました。

レアチーズシュー  
アプリコット  
(183 円)



チーズ風味チョコをコーティングした、ふんわりとしたシュー生地を半分にカットし、レアチーズホイップとアプリコットソースをサンド。仕上げにアプリコットソースでデコレーションしました。

レアチーズシュー  
ストロベリー  
(183 円)



チーズ風味チョコをコーティングした、ふんわりとしたシュー生地を半分にカットし、レアチーズホイップとストロベリーソースをサンド。仕上げにストロベリーソースでデコレーションしました。

ボン・デ・レアチーズ  
(151 円)



もちもち食感のボン・デ・リング生地を半分にカットし、レアチーズホイップをサンド。チーズ風味チョコをコーティングし、仕上げにシュガーをふりかけました。

レアチーズファッション  
(151 円)



サクサク食感のオールドファッション生地に、レアチーズホイップをのせ、その上にチーズ風味チョコをコーティングしました。



焼きたてチーズタルト専門店 PABLO (パブロ)

パブロは、お客様に驚きと感動を提供するチーズタルトアトリエとして、「パブロ・ピカソが芸術に革命を起こしたように、美味しい感動と革命を。」のテーマに向かい、独自の製法を編み出し、絶妙なふわとろ感の〈パブロチーズタルト〉が誕生。2011年に大阪に1号店をオープンして以来、サクサクのタルト生地と、とろけるようなふわとろ食感が評判のチーズタルト専門店です。