

今年もこの季節がやってきた“おいしさのひみつはキャラメリゼ”

『クレームブリュレドーナツ』

9月28日（金）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：山村 輝治）が運営するミスタードーナツは、9月28日（金）から、『クレームブリュレドーナツ』3種を期間限定で発売します。

『クレームブリュレドーナツ』は、人気のスイーツ“クレームブリュレ”の味わいをドーナツで再現した商品です。ふんわりとした揚げシュー生地にかスタードクリームを絞り、シュガーをふりかけた後、表面をガスバーナーでひとつひとつ丁寧にあぶることで、キャラメリゼしたシュガーの香ばしさが楽しめるこだわりの一品です。

“店舗のキッチンでひとつずつあぶって仕上げた新しいドーナツ”として2016年、2017年と期間限定で発売し、あぶることで生まれる香ばしい味わいが多くの方々からご好評いただきました。今年「カスタード」「アップルシナモン」「マロン」の全3種を発売。フィリングとカスタードクリームと生地とのバランスのよさを追求し、仕上げました。

これから寒くなる季節に、カスタードクリームの甘味と独特の香ばしさを、コーヒーなどの温かい飲み物と一緒にご賞味ください。

<新商品> クレームブリュレドーナツ 各172円（税込）

カスタード



ふんわりとした揚げシュー生地にコク深いカスタードクリームをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

アップルシナモン



ふんわりとした揚げシュー生地にカスタードクリームを絞り、シナモンが香る甘酸っぱいリンゴのフィリングをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

マロン



ふんわりとした揚げシュー生地にカスタードクリームを絞り、まろやかなマロンフィリングをトッピング。シュガーをふりかけて、バーナーであぶり、表面を香ばしく仕上げました。

販売期間	9月28日（金）～12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）

