

misdo meets 五島軒
明治12年創業
函館の老舗洋食レストラン「五島軒」と共同開発
『老舗洋食プレミアムパイ』
10月12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、株式会社五島軒（本社：北海道函館市、社長：若山 直）が運営する老舗洋食レストラン「五島軒」と共同開発した『老舗洋食プレミアムパイ』4種を10月12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しています。

この度発売する『老舗洋食プレミアムパイ』は、明治12年から続く、歴史ある老舗洋食レストラン「五島軒」の看板メニューでもある「イギリス風 ビーフカレー」や、人気の高いメニューをミスタードーナツこだわりのパイ生地と合うように、「五島軒」監修のもと再現し、他では味わうことのできない洋食パイに仕上がりました。是非、歴代のシェフたちが守り抜いてきた味をミスタードーナツでご賞味ください。

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	10月12日（金）～2019年2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

店内飲食では、専用の新型オーブンで再焼成し、外はサクサク、中は熱々の状態で提供します。
(一部、オーブン未設置ショップがあります)

ホット・セイボリーパイ イギリス風カレー (237 円)



すっきりとしたコクのあるスパイシーな味わいが特徴のカレーフィリングをマスタードーナツこだわりのパイ生地で包み、焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ デミグラスハンバーグ (237 円)



赤ワインのコクが特徴のデミグラスソースと、口の中でほどけるような食感が特徴のハンバーグをマスタードーナツこだわりのパイ生地で包み、焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ ビーフシチュー (237 円)



赤ワインと香味野菜を煮込んだブイヨンのコクと香りが特徴のビーフシチューフィリングと、ポイルドビーフをマスタードーナツこだわりのパイ生地で包みブラックペッパーをふりかけ、焼き上げました。

ホット・セイボリーパイ エビグラタン (237 円)



魚介だしを効かせたホワイトソースに、エビや玉ねぎを入れました。マスタードーナツこだわりのパイ生地で包み、仕上げにチーズをかけ焼き上げました。



創業 明治 12 年 老舗洋食レストラン「五島軒」

明治 12 年の創業から変わらぬ味を今に伝える北海道函館の老舗レストラン「五島軒」。

創業者の若山惣太郎氏と、幕府軍として戊辰戦争を戦った初代料理長・五島英吉氏が明治 12 年に創始。その後、二代目若山徳次郎氏が帝国ホテルで学び会得したフレンチの技と、函館の風土に合わせた食材をふんだんに使用した料理の数々で、地元市民のみならず観光に訪れたお客様に人気のレストランです。