

宇治茶専門店「祇園辻利」と共同開発
“和素材と洋素材との相性”を追求
『抹茶スイーツプレミアム』第1弾
4月5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、4月5日（金）から、宇治茶専門店「祇園辻利」と共同開発した『抹茶スイーツプレミアム』第1弾の合計5種を数量・期間限定で発売します。

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。今年も、昨年大変ご好評いただきました「祇園辻利」の香り高い“一番摘み宇治抹茶”を使用したドーナツを共同開発しました。

この度発売する『抹茶スイーツプレミアム』は、「抹茶の世界、広がる」をキーワードに、“和素材”と“洋素材”の相性をより追求し、“洋素材”として“マスカルポーネチーズクリーム”を使用します。抹茶の香りやまろやかな苦みを感じていただけるよう、祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだ生地に“マスカルポーネチーズクリーム”をサンドした「ポン・デ・宇治抹茶マスカルポーネクリーム」や、スティック状のデニッシュ生地に祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだチョコをコーティングし“マスカルポーネチーズクリーム”をサンドしてココアパウダーをふりかけた「宇治抹茶ティラミスデニッシュ」など、“洋素材”を使用した商品をご用意しました。さらに、昨年大変ご好評いただきました、抹茶の香りやまろやかな苦みを感じていただけるよう、生地とチョコに祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだ「ポン・デ・ダブル宇治抹茶」など、洋風も和風も味わえる5種類をご用意いたしました。第2弾の商品詳細に関しましては、後日改めてご案内いたします。（5月初旬発売予定）

第1弾の商品詳細に関しては、次ページを参照ください。



販売期間	4月5日(金)～6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

ポン・デ・ダブル宇治抹茶
(151 円)



祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだもちもち食感のポン・デ・リング生地に、祇園辻利の宇治抹茶を使用した抹茶チョコをコーティングしました。

ポン・デ・宇治抹茶
マスカルポーネクリーム
(183 円)



祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだもちもち食感のポン・デ・リング生地に、マスカルポーネチーズクリーム※をサンド。宇治抹茶チョコとチョコランチを添えました。

ポン・デ・宇治抹茶あずき
(183 円)



祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだもちもち食感のポン・デ・リング生地に、宇治抹茶ホイップとあずきをサンドし、相性のいいきなこシュガーをふりかけました。

宇治抹茶ティラミスデニッシュ
(216 円)



サクサク食感のデニッシュ生地に、祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだ宇治抹茶チョコと、マスカルポーネチーズクリーム※をサンドしました。

宇治抹茶あずきデニッシュ
(216 円)



サクサクのデニッシュ生地に、祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだ宇治抹茶ホイップと、あずきをサンドしました。

※マスカルポーネチーズクリームには、9%のマスカルポーネチーズを使用しています。