

2022年9月29日
株式会社ダスキン

今年の秋冬パイは人気のサクサク生地とコク深、濃厚、とろ〜りの3種類が楽しめる！

「コク深キャラメルパイ」「濃厚チョコレートパイ」 「とろ〜り4種のチーズパイ」

10月5日（水）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：大久保 裕行）が運営するミスタードーナツは、10月5日（水）から、「コク深キャラメルパイ」「濃厚チョコレートパイ」「とろ〜り4種のチーズパイ」の全3種を期間限定で発売します。

■商品特長

この度発売する「コク深キャラメルパイ」「濃厚チョコレートパイ」「とろ〜り4種のチーズパイ」はミスタードーナツで人気のサクサク食感の生地、パイ生地との組み合わせで人気の高い「キャラメル」「チョコレート」「チーズ」を合わせた商品です。温めてもおいしくお召し上がりいただけます。

“こだわりのコク深・濃厚のスィーツパイ”

「コク深キャラメルパイ」はなめらかさ、コク深さ、ほろ苦さにこだわったキャラメルソースを、キャラメルを練りこんだサクサク食感のパイ生地で包み焼き上げた商品です。仕上げに振りかけた黒五黒糖シュガーがアクセントとなっています。昨年ご好評をいただき、今年も登場する「濃厚チョコレートパイ」は濃厚ながらも甘さひかえめなビターチョコレートが特長です。サクサクに仕上がったココアパイ生地にチョコレートで線がけをして、上品に仕上げました。

“食事にもぴったりなとろ〜りチーズのセイボリーパイ”

パイに合わせて食べたい食材として人気の高い「チーズ」を“とろ〜り”感にこだわって開発。カマンベール、ゴーダ、マスカルポーネ、チェダーチーズの4種を合わせたチーズクリームに仕立て、サクサクのパイ生地で包みました。食事にもおやつにもぴったりの商品です。

ミスドゴハン、朝食でも、ランチでも、おやつでも、気分に合わせてあらゆる豊富なメニューをご用意しています。気の合う仲間とのおやつに、忙しい朝に、親子での楽しいランチにミスタードーナツのパイでぜひミスドゴハンしませんか？

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5日（水）～2023年3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（一部ショップ除く）

■商品概要

※価格は、本体価格・イトイン価格の2価格を表記しています。

コク深キャラメルパイ

本体価格	220円(税抜)
テイクアウト	237円(税込)
イトイン	242円(税込)



キャラメルを練り込んだサクサクのパイ生地に、コクが深いなめらかなキャラメルクリームを包んで焼き上げました。仕上げに黒五黒糖シュガーをトッピングしています。

濃厚チョコレートパイ

本体価格	220円(税抜)
テイクアウト	237円(税込)
イトイン	242円(税込)



濃厚ながらも甘さひかえめなビターチョコクリームをココアパイ生地で包みました。温めることでより濃厚なチョコの味わいが楽しめます。

とろ〜り4種のチーズパイ

本体価格	220円(税抜)
テイクアウト	237円(税込)
イトイン	242円(税込)



サクサクのパイ生地にカマンベール、ゴーダ、マスカルポーネ、チェダーチーズの4種を合わせたチーズクリームを包んで焼き上げました。濃厚なチーズクリームと、トッピングされたチーズの香ばしさを味わえます。

■おいしい温め方

「コク深キャラメルパイ」「濃厚チョコレートパイ」「とろ〜り4種のチーズパイ」は温めてもおいしくお召し上がりいただけます。

- ① 電子レンジ(500W)で約10~20秒温めます。
- ② 電子レンジで温めた後、さらにトースターで約1~2分焼くと、よりおいしくなります。

※温める際には、やけどにご注意ください。

※「オート加熱」や「おまかせ加熱」では加熱しないでください。

※トースターで温める場合は、油落ちを防ぐために、アルミホイル等を敷いてください。

おいしい
温め方



約10~20秒
電子レンジ(500W)で
約10~20秒温めます。

♪もっとおいしく♪

さらに、トースターで
約**1~2分**焼くと、
よりおいしくなります。

※温める際には、やけどにご注意ください。※「オート加熱」や「おまかせ加熱」では加熱しないでください。※トースターで温める場合は、油落ちを防ぐために、アルミホイル等を敷いてください。

【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 www.misterdonut.jp