

2023年3月28日
株式会社ダスキン

これからの季節に食べたい食材や味とサクサクパイ生地の組み合わせ。

『いちごとチェリーのレアチーズパイ』 『じゃがいもベーコンパイ』 『タコスミート&チーズパイ』

4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、4月5日（水）から、「いちごとチェリーのレアチーズパイ」「じゃがいもベーコンパイ」「タコスミート&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「いちごとチェリーのレアチーズパイ」「じゃがいもベーコンパイ」「タコスミート&チーズパイ」はサクサク食感の、パイ生地にこれからの春や夏の季節に食べたい食材や味である「いちご」や「じゃがいも」「タコスミート」を包んだ商品です。おながか空いたときや、ちょっとした食事にも気分に合わせて選んでいただけるミスドゴハンのラインアップとなっています。

“さわやかな味わいのスイーツパイ”

「いちごとチェリーのレアチーズパイ」は、なめらかなレアチーズ風味のクリームにいちごとチェリーのソースを合わせ、サクサクのパイ生地で包んで焼き上げた商品です。レアチーズ風味のクリームといちごとチェリーのソースが相性よく、さわやかな味わいが感じられる商品です。

“ちょっとしたお食事にもおすすめなこだわりのセイボリーパイ”

「じゃがいもベーコンパイ」はじゃがいもの旨味とベーコンの旨味が相性ぴったりでちょっとしたお食事にもおすすめです。また「タコスミート&チーズパイ」は辛味のあるタコスミートとカマンベールチーズクリームを合わせた、暑い時期にぴったりなスパイシーなパイです。

ミスドゴハンは、朝食でも、ランチでも、おやつでも、気分に合わせてえらべ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 4月5日（水）～9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、テイクアウト価格・イトイン価格の2価格を表記しています。

いちごとチェリーのレアチーズパイ

テイクアウト 237円(税込)
イトイン 242円(税込)



なめらかなレアチーズ風味のクリームにいちごとチェリーのソースを合わせ、サクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。
レアチーズ風味のクリームといちごとチェリーの相性が楽しめる商品です。

じゃがいもベーコンパイ

テイクアウト 237円(税込)
イトイン 242円(税込)



じゃがいもとベーコンをあわせサクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。じゃがいもとベーコンの旨味の相性がぴったりの商品です。

タコスミート&チーズパイ

テイクアウト 237円(税込)
イトイン 242円(税込)



辛味のあるタコスミートとカマンベールチーズクリームを合わせ、サクサクのパイ生地で包んで焼き上げました。タコスの辛さとカマンベールチーズクリームの相性がぴったりの商品です。
※辛い食べ物が苦手な方はご注意ください。

■おいしい温め方

「じゃがいもベーコンパイ」「タコスミート&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