

香り、色、苦み、旨みが特長の宇治抹茶を存分にお楽しみください。

## Mister Donut × 祇園辻利 第一弾

3月26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、3月26日(水)から、宇治茶専門店「祇園辻利」とコラボレーションをした『Mister Donut × 祇園辻利 第一弾』全5種を期間限定で発売します。

ミスタードーナツは3月6日(木)より、新ブランドスローガン『いつもあるのに、いつもあたらしい。ミスタードーナツ』を掲げ、これまでの取り組みは変わらず継続する中で、さらにあたらしい挑戦を続けることを宣言いたしました。

この度発売します『Mister Donut × 祇園辻利 第一弾』は宣言後、初の新商品となります。9年目のコラボレーションとなる祇園辻利の宇治抹茶をふんだんに使い、抹茶の味わいはもちろん、食感にもこだわった生地、和素材との組み合わせでお楽しみいただける商品を展開しております。

### ■商品特長

#### 異なる茶葉を合わせる技で生まれた抹茶を使用した「宇治抹茶生地」が登場

香り、色、苦み、旨みが特長の祇園辻利の宇治抹茶をふんだんに練りこんだ「宇治抹茶生地」を使用した2種が登場します。ふわっと軽い食感に練り込んだ抹茶の味をより引き立てます。また、宇治抹茶素材や和素材と重ねることで、より抹茶の味わいを感じていただける商品に仕上げました。

#### 人気のポン・デ・抹茶生地もれなく登場

毎年大好評のポン・デ・リング生地に宇治抹茶を練り込んだ「ポン・デ・抹茶生地」を使用した3種も登場します。今年は生地とトッピングの食感の組み合わせにこだわり、もちもち食感のポン・デ・宇治抹茶生地と、きなこクランチのザクザク食感や、わらびもちのぷるぷる食感を一緒にお楽しみいただける商品を展開しております。

さらに第二弾も2025年4月23日(水)から発売予定です。第二弾では、宇治抹茶を贅沢に使用した「55周年記念商品」が、ミスドネットオーダー限定で登場します。ぜひご期待ください。9年目の『Mister Donut × 祇園辻利』をぜひお楽しみください。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 3月26日(水)～5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・イートイン価格の2価格を表記しています。

※価格は税込です。

### 宇治抹茶づくし

テイクアウト 270 円  
イートイン 275 円



祇園辻利の宇治抹茶を使った生地、パウダー、ホイップ、わらびもちの4つの素材を重ね、抹茶のおいしさを存分に楽しめる宇治抹茶づくしの一品です。

### 宇治抹茶 栗あずき

テイクアウト 270 円  
イートイン 275 円



祇園辻利の宇治抹茶を練り込んだ、ふわっと軽い食感のドーナツ生地に宇治抹茶チョコをコーティングし、栗甘露煮入り栗あんとあずきあんをサンド。宇治抹茶の生地と和素材のおいしさが重なり合った一品です。

### ポン・デ・ダブル宇治抹茶

テイクアウト 216 円  
イートイン 220 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、宇治抹茶チョコをコーティング。生地とチョコ、ダブルで抹茶の味わいを楽しめます。

### ポン・デ・ザク宇治抹茶 きなこ

テイクアウト 237 円  
イートイン 242 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チョコをコーティング。きなこクランチのザクザク食感をお楽しみください。

### ポン・デ・宇治抹茶 黒糖わらびもち

テイクアウト 237 円  
イートイン 242 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・リング生地に黒糖わらびもちと抹茶ホイップをサンドして、きなこシュガーをトッピング。宇治抹茶と和素材のおいしさが重なった一品に仕上げました。

#### 【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](http://www.misterdonut.jp)