



2025年7月2日

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

Kasugai × Krispy Kreme × ナカモ

今年も「おかしなサマースクール」とコラボレーション！
3社で名古屋の夏を、もっと“おかし”く！？

『ミルク ミント -キシリクリスタル風-』

『味噌カツ風ランチ -つけてみそかけてみそ-』

2025年7月16日(水)より東海エリア限定で販売

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:若月 貴子、以下:KKDJ)は、エリアを代表する食品メーカーである春日井製菓株式会社(本社:愛知県名古屋市西区、代表取締役社長:春日井 大介、以下:春日井製菓)、ナカモ株式会社(本社:愛知県清須市、代表取締役社長:杉本達哉)それぞれとコラボレーションしたドーナツ2種を、東海エリアのクリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗にて、2025年7月16日(水)から期間・数量限定で販売します。



『おかしなサマースクール』は、創業97年、名古屋生まれの春日井製菓が「大好きな愛知を面白く盛り上げよう！」と声をかけスタートした企画で、2023年から始まり今年で3回目を迎えました。

KKDJも第1回から参画しており、本企画をさらに盛り上げるべく春日井製菓とコラボレーションし、毎年のテーマに沿ったドーナツを開発・販売してまいりました。

第3回となる今回は、名古屋創業の老舗菓子メーカーである春日井製菓に加えて、名古屋めしには欠かせない食品メーカーであるナカモともコラボレーション。

名古屋の夏をもっと“おかし”くする、楽しい組み合わせの特別なコラボドーナツが誕生しました。

『ミルク ミント -キシリクリスタル風-』は、頬張るとひんやりとした清涼感を感じる新感覚のドーナツです。春日井製菓の大人気キャンディ「キシリクリスタル」の爽やかさを再現しています。ホワイトチョコで包んだリングの中には、ミルクとミントのすっきりとしたクリームが詰まっています。トッピングのザラメと3層構造にちなんだ3本ラインをホワイトチョコで描き、「キシリクリスタル」を表現しました。ミントの爽やかなおいしさが口いっぱい広がる夏らしいコラボドーナツです。

『味噌カツ風ランチ -つけてみそかけてみそ-』は、名古屋のご当地グルメ「味噌カツ」をイメージした、甘じょっぱさがクセになるドーナツです。甘いキャラメルコートで包んだドーナツに、サクサクの衣に見立てたアーモンドクランチとベーコン風味クランチをトッピング。そのうえにナカモを代表する万能みそだれ「つけてみそかけてみそ」をとろりとかけました。甘味×塩味の組み合わせがマッチした、“名古屋めし”の代表「味噌カツ」をおやつに変身させたコラボならではの特別な一品です。

見た目も味わいもちょっと“おかし”なドーナツで名古屋を中心に東海エリアの夏を盛り上げます。

《参考情報:商品情報》

『ミルクミントーキシリクリスタル風ー』

【販売期間】2025年7月16日(水)～8月末予定

【販売価格】388円(イトイン396円)

春日井製菓の大人気キャンディ「キシリクリスタル」の味わいをイメージしたコラボドーナツ！
ホワイトチョコで包んだドーナツに、ミルクとミントのすっきりとしたおいしさのクリーム入り。
ザラメのトッピングと、3層構造にちなんだ3本のラインで「キシリクリスタル」を表現。
清涼感が程よく広がる、夏にぴったりの味わいです。



『味噌カツ風クランチーつけてみそかけてみそー』

【販売期間】2025年7月16日(水)～8月末予定

【販売価格】388円(イトイン396円)

ナカモを代表する「つけてみそかけてみそ」を使用したコラボドーナツ！
キャラメルコートで包んだドーナツに、
衣に見立てたアーモンド&ベーコン風味のクランチをふりかけ、
味の決め手「つけてみそかけてみそ」で仕上げました。
甘じょっぱさがクセになる、まるで味噌カツ！？な楽しいドーナツです。



※価格は税込み価格です。

※なくなり次第終了となります。

※販売方法は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

【春日井製菓とは】

1928年に愛知県名古屋市で創業。キャンディ、グミ、ラムネ、こんぺいとう、豆菓子など幅広い年齢層に支持される菓子を手掛ける菓子メーカーです。『キシリクリスタル』の他に、『つぶグミ』、『黒あめ』、『ミルクの国』、『花のくちづけ』、『グリーン豆』など、ロングセラーのお菓子を作っています。経営理念は「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」。

<https://www.kasugai.co.jp/>

【ナカモ株式会社とは】

天保元年(1830年)名古屋城のお膝元、名古屋市西区堀詰(現 幅下)の地に、麴屋として産声を上げました。その後、自社の麴を利用して、甘口で低塩の白みそ「西京白みそ」を作り、味噌煮込みうどんの隠し味等に使って頂くようになりました。その後、万能調味料「つけてみそかけてみそ」や、愛知県大豆フクユタカを100%使用した「名古屋味噌」等を発売。日本が世界に誇る発酵食品「みそ」を守りつつ、より多くの方に、様々な形で食してもらえるよう、これからも日々努力と挑戦を積み重ねて参ります。

<https://www.nakamo.co.jp/index.html>