



2023年10月17日

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

レギュラー商品10品を改良！
いつものおいしさ、もっとおいしく
『NOW UPDATED!』
2023年11月1日(水)より発売

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、『NOW UPDATED!』と題し、『オリジナル・グレーズド®』以外のレギュラー商品全てを改良しました。オリジナルレシピを使用したこだわりの3種の生地『イースト』『チョコイースト』『ケーキ』で作る、人気のレギュラー商品10品がさらにおいしくなって、2023年11月1日(水)よりクリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗※1に並びます。※1 一部店舗及び、KKD店舗以外の小売店・催事店舗で取扱商品が異なる場合がございます。

なお、商品の改良および昨今の原材料価格・原油価格等の高騰を踏まえ、一部ドーナツの価格を改定します。



『イースト』生地は、1937年の創業時から続く秘伝のレシピで作る、ふわっとした食感が特徴の生地です。生地のおいしさを引き立てるアイシングやトッピング、クリームの味わいをアップデートし、人気のレギュラー商品『チョコレートグレーズド』『シナモンシュガー』『チョコスプリングル』『チョコカスタード』『キャラメルアーモンドクランチ』『ブリュレグレーズドカスタード』の6品がさらにおいしく生まれ変わりました。

『チョコイースト』生地は、ブレンドを新たに見直したココアパウダーを生地に加え、今まで以上にカカオの香りとコクを深めました。ほんのりバニラ風味で華やかさをプラスしたビターチョコに、香ばしいザクザク食感のアーモンドクランチを重ねた『チョコクランチ』と、ミルク感をアップしたバニラクリームにココアビスケットをたっぷりせた『クッキー & クリームチョコ』の2種をラインナップ。カカオの香りと豊かなコクをお楽しみいただけます。

『ケーキ』生地は、しっとりとした食感が人気の生地です。組み合わせる素材の魅力を引き出すようレシピを見直し、よりおいしいバランスに仕上げました。『オールドファッションチョコレート』は、新たに改良したオリジナルブレンドのココアパウダーを練りこんだ生地と、華やかな風味に変更したビターチョコをコーティングすることでチョコ感をアップ。温めるとガトーショコラのように濃厚な味わいをお楽しみいただけます。『オールドファッション宇治抹茶』は、石臼で挽いた宇治抹茶2種を新たに厳選し、さらに生地とうまみと渋みを深めました。抹茶チョコのコーティングと合わさって、贅沢な香りと深い味わいが口いっぱいに広がります。

《参考情報:商品情報》

【イースト生地 ~軽いおいしさ、HOTでふわふわ~】

『チョコレート グレーズド』

【販売期間】2023年11月1日(水)~通年

【販売価格】248円(イートイン 253円)

オリジナル・グレーズド®に、チョコ感をもっと楽しめる新配合のチョコアイシング。
伝統の生地とのほど良いバランスを、コーヒーとのマッチングでお楽しみいただけます。
生地を温めると新しいチョコアイシングとの出会いを喜ぶみたいに、
おいしさがさらにやさしく、とろ〜り深まります。

\\NOW UPDATED! /



『シナモンシュガー』

【販売期間】2023年11月1日(水)~通年

【販売価格】248円(イートイン 253円)

セイロンとカシア、2種のシナモンをシュガーにブレンドして甘く爽やかな香りと繊細な風味がアップ。
軽いイースト生地のふんわりしたおいしさを引き出します。
温めるとシナモンがさらに香り立ち、深い味わいに。

\\NOW UPDATED! /



『チョコスプリングル』

【販売期間】2023年11月1日(水)~通年

【販売価格】270円(イートイン 275円)

チョコ感をもっと楽しめる新しいレシピのチョコアイシングは、
オリジナル・グレーズド® 伝統の生地とほど良いバランス。
カラフルにちりばめたレインボースプリングルがポップな印象です。
温めると生地のおいしさがとろ〜り深まり、パリカリッとした食感との対比を味わえます。

\\NOW UPDATED! /



『チョコカスタード』

【販売期間】2023年11月1日(水)~通年

【販売価格】270円(イートイン 275円)

ふわふわのイーストドーナツに合わせた新配合のチョコアイシングは、
チョコレートの味わいがきわ立つレシピ。
アイシングとのバランスを見直したカスタードクリームは卵感をプラスして、
濃厚な味わいとすっきりした甘さに。温めるとおいしさがじわりと深まり、とろける食感に。

\\NOW UPDATED! /



『キャラメルアーモンドクランチ』

【販売期間】2023年11月1日(水)~通年

【販売価格】291円(イートイン 297円)

口どけなめらかなキャラメルアイシングで、バター風味をアップ。
ふわっとしたイースト生地にかリッとした口あたりと香ばしさをより楽しめる
キャンディコートアーモンドをのせました。

\\NOW UPDATED! /



『ブリュレ グレーズドカスタード』

【販売期間】2023年11月1日(水)~通年

【販売価格】313円(イートイン 319円)

オリジナル・グレーズド®の表面を焦がして、カリッとキャラメリゼ。
バニラ風味のカスタードクリームはブリュレの香ばしさをもっと深く楽しめる新レシピで、甘さ控えめに。
こんがり香ばしいグレーズドとふんわり生地、とろ〜りクリームがとけあって
まるでクレーム・ブリュレのような味わいです。

\\NOW UPDATED! /



【チョコ生地 ～カカオ香る ふわふわチョコ生地～】

『チョコ クランチ』

【販売期間】2023年11月1日(水)～通年

【販売価格】270円(イトイン 275円)

オリジナルブレンドのココアパウダーを加えて、チョコ生地のカカオの香りとコクをアップ。
ほんのりバニラ風味で華やかさをプラスしたビターチョコをリングにつけて、
香ばしいザクザク食感のアーモンド入りクランチをたっぷり飾りました。

＼NOW UPDATED!／



『クッキー & クリーム チョコ』

【販売期間】2023年11月1日(水)～通年

【販売価格】313円(イトイン 319円)

カカオの香りとコクをプラスしたチョコ生地に、ミルク感をアップしたバニラクリーム。
ココアビスケットをたっぷりのせたザクザク食感を楽しめます。
ホワイトチョコレートがけで、たっぷりのミルク仕上げに。

＼NOW UPDATED!／



【ケーキ生地 ～しっとり食感、HOTで深まるおいしさ～】

『オールドファッション チョコレート』

【販売期間】2023年11月1日(水)～通年

【販売価格】270円(イトイン 275円)

オールドファッション生地にコクと華やかなカカオの香りをプラスし、チョコ感をアップ。
新しいチョコレートブレンドがバニラの香りを加えたビターチョコとマッチして、
口の中いっぱい贅沢なカカオ風味が広がります。
温めて、ガトーショコラみたいに濃厚なおいしさをお楽しみください。

＼NOW UPDATED!／



『オールドファッション 宇治抹茶』

【販売期間】2023年11月1日(水)～通年

【販売価格】313円(イトイン 319円)

生地のおまみと渋みを深めるために、石臼で挽いた宇治抹茶2種を新しく選びました。
抹茶チョコのコーティングは生地にすっきりした味わいをプラス。
生地とチョコが合わさって、贅沢な香りと深い味わいに。

＼NOW UPDATED!／



※店舗により価格が異なる場合がございます。

※一部店舗及び、KKD店舗以外の小売店・催事店舗では取り扱い商品が異なります。

※価格は税込み価格です。

■価格改定

2023年11月1日(水)より「NOW UPDATED!」と題し、レギュラー商品10品が原材料を見直しさらにおいしくなります。商品改良および、昨今の原材料価格・原油価格等の高騰を踏まえ、ドーナツの品質を維持し安定的に商品をお届けするため、価格改定を行います。

今後もさらなる品質の向上とおいしさの追求により、多くのお客様に「最高のドーナツ体験」をお届けできるよう一層の努力を続けてまいります。