

都ホテル 尼崎 地産地消 兵庫県の食材を使った 8種類のドーナツ「まいドー」の販売を開始

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2025年2月1日（土）より新商品「まいドー」の販売を開始します。

「まいドー」は、兵庫県産「せときらら」を主体に国内産小麦粉をブレンドした小麦粉「北野坂」と温暖で自然豊かな環境で育まれた品質の良い生乳で作られた「淡路島牛乳」を使ったドーナツです。地元の素材にこだわり、毎日でも食べたくくなるような、やさしい甘みと風味豊かな食感が特徴です。

商品名「まいドー」には、「毎日でも食べてほしい地産地消・スローフードを目指したドーナツ」という思いが込められています。ラインナップは、生地本来の味を楽しめるプレーンのほかに、いちごやレモンのアイシングを施したもの、チョコやナッツをトッピングしたもの、クランベリーやリンゴのクリームを詰めた生ドーナツなど全8種類をご用意しています。

世代を問わずお楽しみいただける「まいドー」は、ティータイムやちょっとした贈り物にもぴったりです。ぜひこの機会に、特別なひとときを彩るこだわりの味をお試しください。

詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部
〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1
TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

■実施概要■

【販売開始日】 2025年2月1日（土）

【実施店舗】 1F ケーキショップ

【提供時間】 11：00～17：30

「まいドーナツ」

【ドーナツ】 各 300円

プレーン 生地本来の味をシンプルに
お楽しみください。

チョコナッツ チョココーティングしたドーナツに
アーモンド、くるみ、ピスタチオを
トッピング。

いちご いちごピューレのアイシング&
いちごパウダーの甘酸っぱい風味。

レモン レモン果汁のアイシング&
レモンパウダーでさっぱり爽やか。

【生ドーナツ】 各 350円

カスタード バニラビーンズ入りのカスタード&ホイップの王道コンビ。

ピスタチオ なめらかなピスタチオクリーム of 濃厚な香りと味わい。

リンゴ 爽やかな酸味と甘みのバランスが絶妙な青森のリンゴのクリーム。

クランベリー 果肉の入ったクランベリークリームがアクセント。



【ご予約・お問い合わせ】

1F ケーキショップ 直通TEL 06-6488-4961

営業時間 10：00～18：00 (L.O.17：30)

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>

WEB予約 <https://www.tablecheck.com/ja/lounge-miyakohotel/reserve/>

※テイクアウトまたはザ・ラウンジにてお召し上がりいただけます。

※表示料金は消費税を含むテイクアウト料金となります。

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以 上