
都ホテル 尼崎

兵庫県食材を使ったドーナツ「まいどー」に新作が登場 「まいどー・パイ」販売開始

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12月1日（月）より新商品「まいどー・パイ」の販売を開始します。

「まいどー」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。

今回登場する「まいどー・パイ」も同じ小麦粉を使用し、やさしい食感と味わいをお楽しみいただけます。

ラインナップは、なめらかなカスタードクリーム、濃厚なチョコレートクリーム、やさしい甘みのさつまいもクリーム、そして明太子マヨをのせて香ばしく焼き上げた甘くないタイプの、全4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「まいどー」シリーズは、ティータイムやちょっとした手土産にも最適です。ぜひこの機会に、毎日でも食べたいくなる「まいどー」シリーズの新しい美味しさをお試しください。

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12月1日（月）

【実施店舗】 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

【提供時間】 11：00～17：30

「まいドーナツ」 各 250円

カスタード

バニラビーンズ入りのカスタードとホイップクリームを合わせた、パイ生地との相性抜群の一品です。

チョコレート

スイートチョコレートとカスタード、バターを合わせた濃厚な香りと味わい。

さつまいも

スイートポテトをイメージしたなめらかなクリーム。
やさしい甘みをお楽しみください。

明太子

明太子とマヨネーズを合わせたクリームをトッピング。
オーブンで香ばしく焼き上げた甘くないドーナツ。

【ご予約・お問い合わせ】

1F ザ・ラウンジ&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://res-reserve.com/ja/restaurants/lounge-amagasaki>

※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/>



カスタード



チョコレート



さつまいも



明太子

以 上