

株式会社近鉄・都ホテルズ 〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55 TEL: 06-6774-7658 FAX: 06-6774-0022

> 2025年11月25日 No.MHA-20-2025

# 都ホテル 尼崎

# 兵庫県食材を使ったドーナツ「まいドー」に新作が登場 「まいドー・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「まいドー・パイ」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。

今回登場する「まいドー・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「まいドー」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、毎日でも食べたくなる「まいドー」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

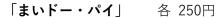
## 別紙

#### ■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



### 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

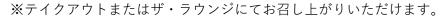
営業時間 10:00~18:00 (L.O.17:30)

店舗URL

https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/

WEB予約

https://res-reserve.com/ja/restaurants/lounge-amagasaki



※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