

令和6年7月16日

各 位

会社名 中日本興業株式会社
代表者名 代表取締役社長 服部 徹
(コード番号 9643 名証メイン市場)
問合せ先 常務取締役 感動創造本部本部長
貴田 吉晴
(TEL 052-551-0274)

「ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー」
商品リニューアルに関するお知らせ

当社が運営する「ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー」(名古屋市中村区)では、7月19日(金)よりドーナツ商品をリニューアルすることとなりましたので、お知らせいたします。

なお、詳細につきましては、別紙資料を添付しておりますので、ご参照願います。

記

1. リニューアル内容

ドーナツのサイズを従来の1.5倍とし満足感をUPし、さらにもっちり食感にふんわり感をプラスし、生地も全面リニューアルいたします。

2. リニューアル日

令和6年7月19日(金)

3. 店 舗

ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー

(名古屋市中村区名駅4-11-27 シンフォニー豊田ビル1F)

ホームページ <https://mc-donutsfactory.owst.jp/>

4. 業績に与える影響

本件が当社業績に与える影響については現時点では未定であり、今後開示すべき事項が生じた場合には、速やかにお知らせいたします。

※「ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー」は、株式会社松竹マルチプレックスシアターズ(東京都中央区)との共同経営

以 上

各位

中日本興業株式会社

“映画とドーナツ” 定番スイーツ系から新商品もサイズ**1.5倍**で満足感UP！
『ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー』
更にもっちり食感にふんわり感をプラスした生地で全面リニューアル！

ミッドランドスクエア シネマを運営する中日本興業株式会社（所在地：愛知県名古屋市中村区名駅4丁目 代表取締役社長：服部 徹）は「ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー」のドーナツを2024年7月19日（金）より、見た目や生地にこだわり全種リニューアルいたします。

ドーナツの監修は引き続き、株式会社トランジットジェネラルオフィスが運営するレストラン「THE GATEHOUSE」の八木俊樹シェフと弊社パティシエ児玉良太が担当。原料となる小麦を再度見直し、配合など何度も試作を重ね「ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー」の特徴である“もっちり感”だけでなく、口に入れた瞬間の“ふんわり感”をより追及しました。従来の1.5倍とサイズアップした見た目はインパクトだけでなく満足感も味わえます。また一部のドーナツは映画館のコンセッションスタンドでも販売いたします。更に新商品として自家製カスタードクリームがたっぷり入った「クリームドーナツ」、ザクザク食感のクッキー生地が癖になる「メロンパンドーナツ」も発売します。



ふんわりもっちりの食感にこだわったオリジナルドーナツ。従来より大きさも食感も更にパワーアップ。



左：リニューアル後のドーナツ 右：従来のドーナツ



新商品2種
左：メロンパンドーナツ 右：クリームドーナツ



シンフォニー豊田ビル1階。
テイクアウトして、2階シネマへそのまま持ち込み可。

POINT

“映画とドーナツ”がコンセプトの「ドーナツファクトリー」
大人気のコツは・・・

POINT 1

ドーナツをさらに楽しく食べるトッピング
そのほかにも豊富なこだわりのメニューラインナップ

「ドーナツ+ソフトクリーム」に各種トッピングが楽しいドーナツソフトはじめ、3種から選べるホットサンド、ドーナツとの相性抜群のスムージーや自家焙煎のオリジナルブレンドコーヒーなどを提供します。



POINT 2

メニュー開発は、「THE GATEHOUSE」シェフと弊社
パティシエが担当

メニュー開発は、名古屋JRゲートタワーホテル15階「THE GATEHOUSE」の八木俊樹シェフと弊社パティシエ児玉良太が担当。八木シェフは、名古屋市内のレストランを経て、東京南青山の人気フレンチレストラン「L'AS」へ。その後TRANSIT GENERAL OFFICEに移り、2017年THE GATEHOUSEの開業からシェフを務めています。児玉良太は数々のホテルやレストランでの経験を経て、弊社スイーツ部門を担当しております。



シェフ
八木 俊樹
TOSHIKI YAGI

※「ミッドランドスクエア シネマ」「ミッドランドシネマ ドーナツ ファクトリー」は株式会社マルチプレックスシアターズ（東京都中央区）との共同経営です。

取材に関するお問合せ先

中日本興業株式会社 ミッドランドシネマ ドーナツファクトリー 担当 大富裕由

TEL : 052-551-0274 FAX : 052-551-0281 MAIL : otomi-h@nakanihonkogyo.co.jp

