

和菓子・洋菓子のハイブリッド

いまどきのどら焼き

革命的どら焼きが続々登場

和菓子と洋菓子の境界は現状、非常に低くなっており、和菓子の範疇であるはずの「どら焼き」が多彩な展開を見せている。本企画では、色とりどりのどら焼きを一堂に紹介し、開発理由等を掲載。どら焼きの進化が今後どのような方向に向かって行くのかを探っていく。(価格は税込)



お客様の声をもとに開発。ラズベリーとプレーン味のリンゴのコンポートをバラ型に。直径約5cm、ナイフとフォークで食べてもOK

満開のバラを味わう季節限定どら焼き

『薔薇どら焼き』

(赤薔薇どら焼きプレートセット [赤薔薇+葛プリン+コーヒー付] 1,320円、プラスメニュー 白薔薇495円、他)

創作和菓子のカフェ「いちりん」では、コーヒーに合うどら焼きを常時7種程提供している。中でも『薔薇どら焼き』は、近隣のバラ園の開花に合わせた限定品で、華やかさと本格派の味で人気を呼んでいる。生地は厚めでふんわり感が際立っていて、流行りの薄皮しっとりモチモチ系とは一線を画す。京都の老舗菓子店・鍵善良房出身の和菓子職人で店長の本谷志穂さんは、「当店のどら焼きは生地にもち米餡を使いふっくら仕上げることで、控えめな甘さの中に素朴な味わいが楽しめ、アレンジもしやすく、コーヒーによく合う」と説明。バラにはリンゴのコンポートを使い、自家製の粒あんとクリームチーズ入りホイップを重ね、甘味、酸味、ジューシー感をバランス良く配置。ボディ感のあるコーヒーとの組み合わせがお勧めだ。  
ichirin (いちりん)：大阪市北区西天満1-2-24 1F

変化を持たせた素材の  
コラボとフォルムのかわいさが人気

『和かろん。』(12種類 各421円)

どら焼き専門店として2020年9月大阪・北堀江にオープンした同店。“おいしいのはもちろん、見た目もかわいいどら焼き”をコンセプトに、和の要素に洋の味わいやフルーツを加えて変化を持たせたユニークなコラボレーション商品。皮がマカロンのような見た目なことから、屋号の“和果”と合わせて「和かろん」と命名した。

皮に挟むのは、あんこにバターや抹茶、ほうじ茶という王道のものをはじめ、2種類のムースだけで仕立てたもの、果実を合わせたものなど約12種類があり、どれも味の組み合わせをとことん追求し、全て手づくりで提供している。一つひとつが分厚く、ぼてりとしたかわいらしいフォルムも人気の理由。若い女性を中心に幅広いお客に支持され、閉店前には完売してしまうことが多い。和果：大阪市西区北堀江1-11-6



どら焼きの皮は、白玉粉を使ってモチモチになるように配合した自家製オリジナル。写真は、冬限定の『ストロベリーチーズクリーム』、生チョコ入りの『生ショコラ』とあんの上品な甘味と抹茶のほろ苦さが三位一体の人気No.1メニュー『抹茶あんこ』のセット