

パリのドーナツ店

フランス人に 人気急上昇の ドーナツ

ドーナツ・ミックス粉の売上は
この1年で300%アップ

併設する工房でつくったドーナツを販売する専門店が増え、フランスでのドーナツ人気が徐々に高まっている。2022年3月にフランス初のドーナツ・コンクールを開いた洋菓子原料メーカー、ドーン・フーズ・フランス社によると、同社のドーナツ・ミックス粉の売上はこの1年で300%アップ。フランス人の5%が、毎日フレッシュなドーナツを食べているという調査結果もある。

人気の理由は、つくりたての生地のおいしさと旬を反映した多彩なフレーバーだ。2016年にパリに開業し、現在2店を展開する「ザ・フレンチ・ドーナツ」は厳選した材料と保存料や添加物を使わない新鮮さをアピール。生地は4代続く製粉所ムーラン・オッシュュの小麦粉にルヴァンと生イーストを加えてつくり、数時間発酵させてから焼く。バニラはマダガスカル産、バターはフランス・モンテギュー産、チョコレートはヴァローナ社やカカオ・バリー社製で、ジャムや飾り用ビスケットも自家製だ。フレーバーはバニラとヌテラの定番2種と月替わりの5〜6種を用意。ミントとライムのクリームをのせた『ヴァージン・モヒト風』、落花生とキャラメルの『スニッカーズ風』のほか、伝統菓子のレモン・タルトやフォレ・ノワールを再現したドーナツもある。

また、人気のフード関連の店やカフェが集まるパリ2区に2015年にオープンした「ボーンシェイカー」は、パリで製菓を学んだアメリカ人が開いたビーガンのドーナツ店だ。砂糖がけしたプレーン味から季節のフルーツ、ココナツ、落花生、スペキュロス、レモンカード、抹茶まで幅広い。もちもちした生地、たっぷりのフィリング、直径約12cmという大きさも評判だ。



The French Donuts ザ・フレンチ・ドーナツ

56 rue la Bruyère, 75009 Paris
thefrenchdonuts.fr/

1 アーモンドとチョコレートのクリーム、生クリーム、チェリーを組合わせた『フォレノワール風』(4.8ユーロ)。直径11cmの大きさ(手前)。ライムとミントのクリームを詰め、ミントクリームをのせた『ヴァージンモヒト風』(4.8ユーロ)。2 ピンクの浮き輪のドーナツが目印 3 コーヒーとウイスキーのフレーバー『ベイリース風』(3.5ユーロ)は、約7cmのミニサイズ 4 ベリーフルーツのジャムとグラサージュ、メレンゲを組合わせた『バヴロヴァ風』(4.8ユーロ)



Boneshaker Donuts ボーンシェイカー

86 rue d'Aboukir, 75002 Paris
boneshakerparis.com/

1 常時10品を用意。月ごとにフレーバーが変わる 2 ドーナツのほかコーヒーやドリンクも提供 3 ビーナツバターフィリングとグラサージュのドーナツをビターチョコレートのラインで飾った『ベイビー・ゴット・バック』(4.5ユーロ)