



特集*ドーナツ最前線

ヘルシーで“スイーツな” ドーナツ事情



アメリカからドーナツ専門チェーン店が上陸したのが1970年代。様々な変遷を経て、2004年ドーナツプラント、2006年クリスピー・クリーム・ドーナツが東京にオープンするやいなや、ドーナツ市場が大きく動き始めた。それは日本人好みの味を追求した製品を日本人が作り出し、ドーナツ専門店として次々に展開し始めたことだ。油を使わない焼きドーナツや蒸しドーナツをはじめ、豆腐、豆乳、おからなどよりヘルシーさが前面に出されているのが特徴。また、和素材、野菜などを使用したカラフルな製品も加わり、ドーナツは懐かしいおやつからギフトにも最適なスイーツに進化を遂げるまでになっている。さらに昨年、できる限り無添加の食材を厳選した究極のヘルシードーナツ店もオープンしている。消費者のニーズに応える製品がまだまだ登場しそうな、ドーナツの最前線取材した。



オーナーの明石露香さん(左)と夫の明石泰一さん(右)。スタッフの辺野喜愛さんは製造担当



店内で食べる限定メニュー『こがし砂糖』(360円)。てんさい糖を使用した、こがし砂糖のパリパリした食感が新鮮。有機春番茶のほうじ茶(680円)とともに食べるのが最高



右・国産ゆずピールと国産クリームチーズを使用した『ゆずクリームチーズ』(380円)、左・自家製バニラシュガーを使用した『バニラ』(280円)は、きび糖が後味をさっぱりさせる



せ、最高の状態にまで持っていくのを見極めてから粉に混ぜる。粉は北海道産の“香麦”に米粉などをブレンドし、オリーブオイルと豆乳で捏ね上げる。前日の昼から仕込みを開始、1次発酵させて翌朝一つひとつ手で成形して米油で揚げ、オープン前までに全て棚に並べる。「特に酵母の発酵においては目が離せないのでパン作りと同じ手間がかかるし、こだわりの材料を使うので売値が割高にもなるが、子供たちに安心して食べてもらえるものだと思う」と明石さん。仕上げにまぶす砂糖はきび糖。これがとけないうちに食べて欲しくてカフェを併設したという。一度食べた人は必ずリピーターになるほど、毎日食べても飽きないドーナツ。ファンは意外にも男性が多いそうだ。

可能な限り無添加の 揚げドーナツ ココドーナツ

ドーナツもここまで来たかと思わせる、最も進化したドーナツと言わせる製品を手作りしていることで注目を集めているのが、東京・青山に昨年8月オープンした「ココドーナツ」。油で揚げていることが信じられないほど白くて、さっくりとした食感、あっさりしているけど後を引くおいしさという新感覚のドーナツだ。

材料は防腐剤、保存料などの添加物不使用はもちろんのこと、バニラパウダー、レーズン、クルミ、ココアパウダーなどはオーガニック製品。さらにきび糖、きな

こ、小豆、クリームチーズに至るまで、材料はできるだけ日本国内の厳選されたものを使用することを心がけている。「本当に自分が食べたいドーナツを追求していったら今日のような製品になった。このドーナツは試作のとき毎日10個以上食べても、また明日食べたいと思わせるほど飽きない」と話すオーナーの明石露香さん。あっさり要因のひとつは揚げ油に、劣化しにくい米油を使用していることにあるという。

ビール酵母を発酵させる ことから始まる

ドーナツの製造はすべて手作り。イーストはニッテン商事のドライビール酵母を予備発酵さ

住所：東京都港区南青山6-2-2 青山ホームズ108号
☎03-6427-7470
アイテム：バニラ、きなこ、つぶあん、黒糖くるみなど全9種類(1日150~250個製造)
価格：ドーナツ280円~380円、飲み物17種類