

保存版

ドーナツ導入に役立つ

ドーナツ図鑑

業務用

～ミックス粉からフィリング、トッピング、揚げ油などを一挙紹介～

2013年1月に、コンビニ大手のセブン-イレブンが、いれ立てのカウンターコーヒー「セブンカフェ」の販売を開始。そして14年11月にレジ横に専用什器を投入してカウンタードーナツの販売を開始、今後同社は年間600億円の売上を目指すという。“コーヒーに合う”という切り口で“ドーナツ”が脚光を浴びており、また、ベーカリーでも手軽に導入できることから拡大が予想される。トッピングやフィリングにより様々なアレンジが期待でき、可能性は無限に広がる。

そこで編集部では、各材料メーカーのドーナツに関する素材、ミックス粉、フィリング、フィリングシート、トッピング剤から練り込み油脂、揚げ油、イーストなどを網羅し、ドーナツ図鑑を作成した。

[社名のアイウエオ順に掲載]

