

NEW DONUT

バナナ力で生み出した“レア食感”ドーナツ

『レアドーナツ』解禁

1/23（木）よりアママダコタン京都にて限定販売



2024年11月2日に京都・烏丸に、国内最後の出店としてオープンしましたAMAM DACOTAN（アママダコタン）京都にて、1月23日（木）より、究極の新食感ドーナツ『レアドーナツ』を販売いたします。

京都店限定で販売している、レア食パンと同じ生地を使用しており、I'm donut?（アィムドーナツ?）の「生」食感とは一味違う究極のもちもち・ふわふわな“レア食感”を実現させるため、生地に「バナナ」を混ぜ込んでいます。アィムドーナツ?誕生の軌跡を辿る、オーナーシェフ平子良太の至高の最新作ドーナツです。



レアドーナツ（写真はイメージです。仕様が変更になる場合がございます。）

●レアドーナツについて

アママダコタン京都でデビューし、限定で販売している「レア食パン*」の生地を、油*で短時間さっと揚げた、新食感ドーナツです。

レア食パンの生地は、アィムドーナツ?の生ドーナツでお馴染みのブリオッシュ生地を使用していますが、大きく異なるのはローストしたかぼちゃの代わりに、別の食材を入れて更なる新食感を再現したことです。オーナーシェフの平子が1年以上の歳月をかけてたどり着いた食材は『バナナ』でした。

これまで、生地中の水分を保つためのつなぎとして使用していたかぼちゃですが、ブリオッシュ生地を改良してレア食パンを開発する際、それを超えるようなインパクトもポテンシャルも兼ね備えた食材を模索していました。

様々な食材を検討する中でバナナで試作を試みたところ、高い水分量を保ちながら生地風味やコクが増し、さらにバナナ特有の酵素の働きで、生を超える究極の柔らかさと口溶けの良さ、歯切れの良さを持ったレアドーナツが誕生しました。バナナの持つパワーと風味を最大限に引き出すため、他の材料の配合や発酵時間、油の温度なども細かく調整しています。また見た目もバナナの房のような形をイメージした、これまでにない形に挑戦しました。

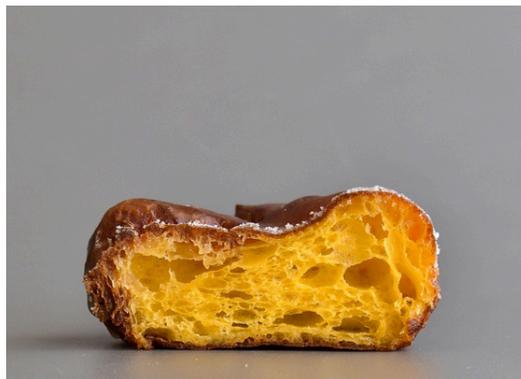
生地中の水分量が非常に多いため成形や、グレーズをコーティングするタイミングや量が難しいですが、職人の経験と高い技術を活かし、ブランドの信念である“手作り”にこだわり、一つひとつ丁寧に商品をお届けします。

オーナーシェフ平子の発想力と探究心、当店の職人の知見と技術力が光るこれまでにない新食感ドーナツを、ぜひアママダコタン京都でお楽しみください。

*レア食パン：生ドーナツの生地として使用していた、アママダコタン自慢のブリオッシュ生地を1年以上かけて改良してたどり着いた、新食感の食パン。京都店限定でオープン当初から販売。割ろうとすると指が沈んでしまうくらいの「生」を超えるふわふわ新食感、また他にはない「珍しい」ということから、『レア食パン』と名付けました。

*酸化防止剤や保存剤などの添加剤も使用されていない、オーガニックのショートニング(植物性油脂)を使用。

●開発の背景



レアドーナツ（写真はイメージです。仕様が変更になる場合がございます。）

レア食パンを開発した当時からレアドーナツの展開を見込んでおり、試作を続けていました。関西エリアでの生ドーナツへの関心の高さを感じ、皆様の想像を超えるようなドーナツで応えたいという思いから、時間をかけて試作を重ね、納得のいく仕上がりに辿り着き販売に至りました。

のちのAIMドーナツ?となった生ドーナツが、アママダコタン六本松本店で使用していたブリオッシュ生地を、揚げてみたことから生まれたように、創業時から変わらない生地の探究心と、これまで紡いできた軌跡が詰まった商品となっています。

京都から始まるこのレアドーナツが、生ドーナツ同様、またそれ以上に多くの方に楽しんでいただき、1つの食文化として日本や世界に根付いていくことを願っています。

<商品情報>

- ・商品名（テイクアウト価格）：レアドーナツ（291円）
- ・販売店舗：アママダコタン京都
- ・販売開始：2025年1月23日（木） 12時ごろから店頭に並びます（変更になる場合がございます）

●アママダコタンについて

“石の町にある小さなパン屋さん”をコンセプトにした、福岡発祥のベーカリー。マリトッツォブームの火付け役と称されるオーナーシェフ・平子良太のもと、可能な限り既製品を使わず、自家製にこだわった職人たちが毎朝丁寧に手作りしています。

店内は“架空の世界”をテーマにデザインされており、一歩足を踏み入れた瞬間から物語の主人公になったようなワクワク感を楽しんでいただけます。パンの陳列、店内装飾、BGM、さらにはスタッフの見え方に至るまで細部にこだわり、唯一無二の空間を創り出しています。

和モダンをテーマにした京都店は、国内最後の出店予定地。職人が一日を通して約100種類以上のパンを手作りしており、店内には香ばしいパンの香りが広がります。吹き抜けからはパン作りの様子を眺めることができ、訪れる方に五感で楽しんでいただける特別な空間となっています。

SHOP INFO

AMAM DACOTAN 京都

【住所】京都府京都市中京区骨屋町141番地

【営業時間】8:00~19:00

【定休日】不定休（Instagramにてお知らせ）

【Instagram】amam_dacotan_kyoto

【交通】烏丸御池駅から徒歩5分