

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

素材がいきる、やさしい味 「焼きドーナツ」

洋菓子工房 Bon Bon Maman



「焼きドーナツ」はプレーン、チョコレート、抹茶、メープル、ブラウンシュガー、いちご、パンプキンの7種類。



7種類の味が楽しめるこだわりの「焼きドーナツ」。しつとりとした食感と、やさしい甘さが口いっぱいに広がります。

「ここてしか食べられないお菓子を作っていたいですね」と話してくれたのは洋菓子工房 Bon Bon Mamanの萩原純正さん。東京の洋菓子店で修行した後、串間駅近くで両親が営んでいた菓子店「みどりや」を継いで、2016年に福島港に向かう大通り沿いに移転オープンしました。

「現在は焼き菓子に力を入れています」と萩原さん。店内のショーケースにはケーキやシユークリームなども並んでいます。ギフトとして、焼き菓子の需要が伸びてきているとか。その中でも「焼きドーナツ」は1週間で1000個ほど売れることもある人気商品です。

そのこだわりは素材の良さにあります。お菓子のおいしさにはパティシエの腕も必要ですが、素材本来のうまみも大切です。東京にいたときに教わった「地元の方にも求めやすい価格にしながら、できるだけ良い素材を使いながら」という言葉を常に心掛けています。

2月はバレンタインデーの季節。こだわりのお菓子に想いを込めて届けてみませんか？