

2024.12.14.SAT NEW DEBUT

ドーナツの枠を超える 『ナポリドーナツ』新登場

12/14オープンdacō? 神楽坂の限定新商品

12月14日（土）に神楽坂にオープンするdacō?にて、生ドーナツでお馴染みブリオッシュ生地の、さらなる可能性を追求した新食感ドーナツ『ナポリドーナツ』を新たに発売いたします。

dacō?はオーナーシェフ平子良太が手がける、福岡発祥ベーカリー「AMAM DACOTAN（アマムダコタン）」のアナザーブランド「dacō（ダコー）」と、生ドーナツ専門店「I'm donut?」を融合させた最新ブランドのベーカリーカフェで、都内2店舗目の出店となります。



●dacō? 神楽坂の限定新商品 『ナポリドーナツ』

<開発のきっかけ>

『ナポリドーナツ』は、I'm donut?の生ドーナツでお馴染みのブリオッシュ生地を、特注のピザ窯で高温で一気に焼き上げた、新感覚ドーナツです。1年以上の試行錯誤を経て、これまでのドーナツの枠を超えた驚きの新食感に辿り着きました。

生ドーナツというジャンルを世に広めるきっかけとなったオーナーシェフの平子が、そのブリオッシュ生地のさらなる可能性を探求し、またイタリアンシェフとしての経験とアイデアを活かして開発されました。生ドーナツが生まれた当時、まだ表現しきれないこの生地の魅力と可能性に課題感を抱いており、さらなる”爆発力”に昇華できないか日々模索していました。dacō?が神楽坂に出店が決まったあと、食文化豊かなこの地で、私たちの強みを活かし、自分たちらしい新しい価値を届けるためにはどうすべきか模索した結果、改めてシェフとしての原点である「イタリアン」に立ち返り、ピザ窯で焼き上げることに挑戦しました。

<風味・食感>

ピザ窯で高温短時間で焼き上げることで、ピザ生地のように生地を勢いよく膨らませることに成功し、また生地の発酵時間やリングのサイズを調整することで、納得のいくドーナツに辿り着きました。外側は少しパリッと香ばしく、中はしっとりとした柔らかさと口溶け感を兼ね備えた、まるでピザの耳のような新食感のドーナツは、小麦本来の味わいと香りを存分にお楽しみいただけるよう、ほんのり優しい甘さのグレーズコーティングで、シンプルに仕上げています。火入れの時間や温度を繊細に調整することで生まれる香ばしい焼き目は、美味しさの象徴かつ職人が追求するこだわりの形です。これまでのドーナツでは生み出すことができなかった独特な香ばしさをプラスし、商品の魅力をさらに引き立てます。

これまでの平子のイタリアンでの経験や、ピザの耳のような香ばしい香りと軽い食感の仕上がりであることなどから、『ナポリドーナツ』と名付けました。また“ナポリ”という聞き馴染みのある言葉で表現することで、このドーナツがイレギュラーではなく、1つの食文化として受け入れられてもらえるように、という思いも込められています。

見た目のインパクトと、手にした時の驚きの軽やかさ、頬張った時の食感は、お召し上がりいただく方によって、さまざまな感想や表現が生まれる独特で魅力的な新作ドーナツです。ぜひdacō? 神楽坂にて、この新食感をご堪能ください。

●dacō? 神楽坂について



ダコーのパンやドリンクと、アイムドーナツ?の生ドーナツを両方楽しめる最新ブランドの都内2店舗目。日本の伝統とフランスの文化が織り交ざり、「東京の小さなパリ」とも称される神楽坂は、パンへの深い愛情とこだわりを持つ方が多く集うエリアであることから、京都の店舗に続く挑戦の場所として店舗に至りました。その風情ある街並みに寄り添いながらも、メイン通りにそっと佇むお店で、ふらっと立ち寄りやすい存在になることを目指しています。

神楽坂店ではピザ窯で焼き上げた新作ドーナツ『ナポリドーナツ』をリリースし、限定販売いたします。そのほかにもダコーのパンは惣菜系を中心に約40種類、ドリンクは約20種類、ドーナツは人気の“I’ m donut?”をはじめ、いちごチョコカスタードクリームなどの、店舗限定の商品を合わせて常時約10種類の販売を予定しています。ドーナツと一部のパンは店内で丁寧に作っています。テイクアウトだけではなく、店内にイートインスペースもございますので、焼きたてならではの香ばしい香りが広がる空間で、心地よいカフェタイムをお楽しみください。またテラス席もご用意しており、こちらでは大切なペットと一緒に過ごしていただけるなど、どなたにも気軽にご利用いただけるよう、便利さを追求した快適な環境づくりにも力を注いでいます。

神楽坂に根付き、この街の皆さまに愛され、そして何度でも足を運びたくなるお店になることを願っています。

●dacōについて

2023年10月に東京・桜新町に初店舗したAMAM DACOTANのアナザーブランド。今年2月にはお茶の水、8月には中目黒に店舗し都内に3店舗を展開。「時代の需要に応えた“都市型パン屋”」をコンセプトに、これまでのパンの既成概念を覆すような、一人分にちょうどいい、あえて小ぶりな食べきりサイズのパンを展開。選べる楽しさや残さず食べきれぬ安心感を感じながら、もっと気軽にパンを楽しめるようにとの想いが込められている。

●I’ m donut?について

ドーナツブームを牽引する、行列のできる生ドーナツ専門店。東京は中目黒や渋谷などに4店舗、福岡は天神に1店舗を展開。独自の配合で作られたドーナツが「生ドーナツ」として話題を集め、昨今のドーナツブームの火付け役に。来年には初の海外店舗としてニューヨークへの出店を予定。

●代表 平子良太コメント

この度、神楽坂で発表する新作は、約1年間の研究を重ねて作り上げた、全く新しいドーナツです。生地の可能性への追求と研究、そして培ってきたイタリアンの経験、その全てが詰まったこのドーナツは、これまでのドーナツの常識を覆します。そして、私たちが自信を持ってお届けするパンを、普段の生活で気軽に楽しんでもらいたいという思いから、この神楽坂のオープンと共に全店舗のドリンクの価格も大きくリニューアルしました。神楽坂のみなさん、どうぞよろしくお願い致します。

SHOP INFO

dacō? 神楽坂

【住所】東京都新宿区神楽坂6丁目67-1 希神楽坂ビル1階

【営業時間】10:00~19:00

【定休日】不定休（Instagramにてお知らせ）

【Instagram】daco.pan

【アクセス】神楽坂駅から徒歩約5分
飯田橋駅から徒歩約10分