

NEW OPEN

11月2日オープン 福岡発祥ベーカリーが関西初進出

amam dacotan京都

国内最後の出店 舞台は歴史情緒あふれる京都



2018年に1号店が福岡に誕生、その後2022年に2号店を表参道にオープンし東京進出を果たした「amam dacotan（アマムダコタン）」。「創業して6年目を迎える2024年11月2日に京都・烏丸にオープンいたします。今や大人気の生ドーナツ専門店「I'm donut?（アイムドーナツ）」の原点となった同ブランドの関西進出は初めてで、この度の京都店を国内最後の出店と予定しています。



●アマムダコタンについて

“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も言われているオーナーシェフ平子良太の元、可能な限りできあいのものを使わず、自家製にこだわって職人が毎朝手作りしています。イタリアンシェフでもある平子が手がけるパンは、パンから具材が溢れるボリューム感と、まるで一皿の料理のような独創的な食材の組み合わせが特徴です。“選ぶ楽しさと、これまでに出会ったことのないパンを味わってほしい”という想いが込められ、惣菜系から元祖生ドーナツのスイーツ系までこれまで世に出してきた商品は300を超えます。

店内は“架空の世界”をイメージし、お店に入った瞬間から、お客様自身が物語の主人公になったかのようなワクワクする空間を創り出せるよう、パンの陳列から店内装飾、BGM、スタッフの見え方など細部にまでこだわった店舗づくりもブランドの特徴です。

歴史情緒に溢れ、訪日観光客も多い京都という街で、これまでより多くのお客様にアマムダコタンを体験いただけることを願っています。

●アマムダコタン京都について

これまでの人気商品に加え、京都の食材を使用した京都限定商品を含めた約120種類をラインナップ。2階のカフェスペースではドリンクを提供しており、1階でご注文いただいたパンと一緒に召し上がりいただけます。

①新商品「レア食パン」「ぬれリュスティック」をリリース。京都の食材を使った新作のパンも

「生」を超える、これまでにないふわふわな新食感「レア食パン」などを新たに開発。その他京都ならではの新商品も予定しています。

②京都をイメージした店内装飾

代表の平子と繋がりのある、名古屋のフラワーデザイナー則武潤二さんに装飾を依頼。景観に馴染むように町屋を改装した店舗を、和モダンをテーマにドライフラワーなどで演出します。植物が表現する“京都”にも注目です。

③京都発祥のコーヒーブランド「% ΔRΔBICΔ」の豆を使用したコーヒー

店内2階で提供するドリンクのうち、コーヒーは% ΔRΔBICΔのコーヒー豆を使用。代表の平子が自ら、アマムダコタンのパンに合うような豆を厳選して仕入れて、贅沢なカフェタイムに華を添えます。

●新商品紹介

1. 「生」を超える新食感『レア食パン』



生ドーナツの生地であるアマム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。卵をたっぷりと使用することが特徴のブリオッシュ生地は、コクのある味わいと引き換えにパサつきが増してしまいましたが、粉の配合や発酵時間、焼き時間や温度を細かく調整することで、これまでにない食感を再現することに成功しました。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。試作期間中も幾度となく失敗を重ねたどり着いた、これまでにない食感のレア食パンは、アマムダコタンの職人の技が光る渾身の新品です。

2. 究極のしっとり感を実現『ぬれリュスティック』



リュスティック（※写真はイメージです）

リュスティックとは、ハードで香ばしい外側ともっちりとした食感が特徴の、フランスの伝統的な発酵パン。一般的なリュスティックも加水率が80%ほどと多く成形が難しいですが、当店ではさらなる新食感を求め、水分量150%と可能な限り高くして焼き上げ、パン業界に激震をもたらすほどのしっとり感を実現させた進化系リュスティックを開発しました。国産小麦の特性を存分に活かした材料の配合と、職人の技術力により、見た目のパリッと感からは想像もつかない、口溶けとしっとり感を実現させました。

プレーンの他にココアを混ぜた「ぬれリュスティックチョコ」、京都の食材をサンドした惣菜系サンドもご用意いたします。

*生地に含まれる水分量。加水率が低いほど食感の硬いパンに仕上がります。一般的にバゲットの水分量は65~70%と言われています。

<則武潤二さんコメント>

京都の町家を改装した店舗の装花ということで、古都ならではの雅やかさとアマムダコタンのコンセプトでもある架空の世界を、フラワーノリタケ独自の現代的な感性で融合させ表現します。京都の風情ある街並みや自然からインスピレーションを受け、日本らしさを感じる花材を活かしながらも、モダンなデザインで洗礼された空間を演出し、訪れるお客様に感動を与える特別な空間を作り上げます。

装花はただの飾りではなく、パンの香りと共に空間全体を引き立てる重要な要素として、アマムダコタン京都店のアイデンティティにノリタケスパイスをトッピングしますので、空間も合わせてお楽しみいただけると嬉しいです。

(インスタグラム：[flownoritake](#))

<代表平子良太コメント>

アマムダコタンは、パンが紡いでくれた、私たちの物語の始まりでもあるブランドです。物件を探し出して2年、ようやく納得のいく京都らしい物件に出会いました。どうしても私たちの魂を色濃く届けるには、国内では3店舗までと決めていたので、今回で国内最後の出店のつもりです。私たちが今まで培ってきた、経験、技術、繋がり、全てを表現した最後の出店に相応しいお店ができました。

そして、この出店に向けて開発してきた2種類のパン生地をついにお披露目できるとワクワクしています。京都の食材を使ったサンドもお楽しみに。京都の皆さんにとって、私たちの存在はイレギュラーかもしれませんが、それが当たり前がないと寂しい存在になれるように励みたいと思います。京都のみなさん、どうぞよろしく願いいたします。

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】11:00~19:00

【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