

新食感の生どら焼きが誕生!(株)BAKE 初の和菓子ブランド

ドウ
生どら焼き専門店「DOU」

2017年5月25日(木)東武池袋駅構内にグランドオープン

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長:長沼真太郎)は、同社で初となる和菓子ブランド生どら焼き専門店「DOU(ドウ)」の1号店を、2017年5月25日(木)に東武池袋駅構内にオープンいたします。



このブランドは、「お菓子を、進化させる」というステイトメントを掲げる株式会社BAKEから誕生した、初めての和菓子業態です。「共鳴でしか、生み出せない」をブランドコンセプトに、今まで洋菓子ブランドとして培ってきた技術、経験、できたてのおいしさへのこだわりを日本伝統の和菓子に掛け合わせた、新しい形のどら焼きをお客様へ提供したいと考えています。

商品は、別立て製法で作った生地を店頭で蒸し、洋菓子のスポンジケーキを思わせるふんわりとした食感を取り入れました。生地の間には、北海道産の牛乳を使用した口どけなめらかな軽い生クリームと、最高級小豆「雅」を少量ずつ丁寧に炊きあげた香り高い粒あん、北海道で栽培された雪のように真っ白でもちもち食感が特徴の「はくちょうもち」を絶妙なバランスでサンドし、和洋折中の味わいをお楽しみいただけます。

ブランド名は和と洋、2つの「ドウ」に由来しています。1つは茶道や武道の「道(どう)」からインスピレーションを受け、修練の中で師の教えを忠実に身につけながら、独自の新しいものを生み出す「守破離(しゅはり)」の精神を表しています。そこに英語で生地を意味する「Dough(ドウ)」を掛け合わせ、生地へのこだわりを表現しました。キーマテリアルには、古くより和菓子と洋菓子の調理器具として使われてきた、銅と大理石を用い、「和と洋の共鳴」を目指しました。今までの和菓子店には見ることのない店装やパッケージがお客様を出迎え、新たな体験をお届けします。

【生どら焼き専門店「DOU」概要】 <https://namadorayaki.com>

- ・店舗名 : 生どら焼き専門店「DOU」池袋店
- ・商品名 : 生どら焼き
- ・価格 : 1個 324円(税込) * 購入点数はお1様4個までとさせていただきます。
- ・所在地 : 〒170-0014 東京都豊島区西池袋 1-1-21 東武池袋駅構内店舗
- ・オープン : 2017年5月25日(木)
- ・営業時間 : 10:00~22:00 ・電話番号 : 03-5955-5380

■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当:芳賀・北村 TEL:03-6450-4982 E-Mail:pr@bake.co.jp

【商品詳細】

- どら焼きなのに、かるい

どら焼きでは珍しく、別立て製法で作ったふんわり生地を店頭の湿温蔵庫で蒸し、しっとり上品な口あたりに仕上げています。和菓子の定番「どら焼き」にスポンジケーキの食感を取り入れた、まったく新しい生どら焼きです。

- どら焼きなのに、ぜいたく

■粒あん：

大粒で紅い光沢が鮮やかな北海道十勝産の最高級小豆^{みやび}「雅」を使用し、小豆の粒立ちと香りを残すために少量ずつ丁寧に焚き上げて作る粒あんは上品な甘さが特徴です。

■生クリーム：

北海道産の牛乳を使用した、脂肪分 35 度の生クリームは食べ応えが軽く、すっきりとした後味で美味しくお召し上がりいただけます。

■求肥：

北海道で栽培される「はくちょうもち」という雪のように真っ白な見た目が特徴のもち米を使用し、シロップなどの材料と混ぜて手作りしているため、もちもち食感がお楽しみいただけます。



- どら焼きなのに、はなやか

おいしさだけでなく、その佇まいや世界観にもこだわり、誰かと会うときに、誰かに渡すときに、会話が弾むような体験を演出します。



【デザイン】

空間デザイン: 鈴木文貴(やぐゆぐ道具店)

銅色鏡面の特殊金属を纏った壁面。そこへ周囲の物や歩く人々がフワフワと映り込みます。

狙いは日常の風景や意識が DOU の世界へ溶け込んでいくこと。銅の色を帯び不思議に反射する景色、厨房内へフォーカスするガラス窓、のれんの記憶を呼びおこす光り。それらはお客様に視点や感覚の変化を楽しんでいただくことができる、カタチや様式に捉われない、新しい体験を目指した空間になっています。

Art director: 河西宏尚 (BAKE inc.)

「和と洋の共鳴」をコンセプトに和菓子の器に敷かれる懐紙、折型からインスピレーション受け、表現しています。日本伝統の心遣い、精神性を継承しながらも、和菓子にはめずらしい銅から派生する「エメラルドグリーン」と「ピンクベージュ」のグラデーションデザインを掛け合わせることで、今までにない新しい「生どら焼き」を提供したいという私たちの想いとお菓子の進化を表しています。

【SNS アカウント】

Instagram <https://www.instagram.com/dou.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/165165347336929/>

< SNS キャンペーン情報 >

DOU のオフィシャル Instagram にて、抽選で 5 組 10 名様を DOU のレセプションパーティーにご招待いたします。

応募方法 ①DOU の Instagram アカウントをフォロー

②「05.22 RECEPTION PARTY」の投稿画像にレセプションパーティーに参加したい旨のコメントをつける

③応募完了

応募期間 2017 年 5 月 9 日(火)～5 月 15 日(月)正午まで

抽選結果 Instagram のダイレクトメッセージにて通知いたします。

【株式会社 BAKE とは】

株式会社 BAKE は「お菓子を進化させる」というステイメントのもと、原材料や製造手法などお菓子作りの本質を掘り下げおいしさを追求することに加え、今の時代に合った商品、業態、デザインや販売手法を取り入れ「お菓子の可能性」を広げていくことを目指しています。現在では 7 つのブランドを展開。焼きたてチーズタルト専門店『BAKE CHEESE TART』は、2013 年の 1 号店オープン以降国内 14 店舗、海外 19 店舗をオープンし、年間で約 3500 万個を販売しています。北海道で誕生したおいしさは日本のみならず海外でも愛されるブランドへと成長しています。そして 2014 年にはシュークリーム専門店『CROQUANT CHOU ZAKUZAKU』、2016 年には焼きたてアップルパイ専門店『RINGO』、2017 年 4 月にはバターサンド専門店『PRESS BUTTER SAND』、クロッカンスシュー ザクザクの新しいライン『Z CROQUANT CHOU ZAKUZAKU』をオープンしました。その他オンラインでは、写真ケーキを日本全国へお届けする写真ケーキカスタマイズサービス『PICT CAKE』やデコレーションケーキの宅配サービス『click on cake』も。1Brand=1Product でおいしさを追求し、その価値を日本から世界へお届けします。

< 会社概要 > <http://www.bake-jp.com/>

- ・名称: 株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記: BAKE Inc.
- ・設立: 2013年 4月
- ・代表者: 長沼真太郎
- ・所在地: 〒108-0071 東京都港区白金台3-19-1 興和白金台ビル6F
- ・事業内容:
 - 1、写真ケーキカスタマイズサービス「ピクトケーキ」の運営 URL: <http://www.pictcake.jp>
 - 2、デコレーションケーキ宅配サービス「クリックオンケーキ」の運営 URL: <http://clickoncake.com>
 - 3、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の運営 URL: <http://bakecheesetart.com>
 - 4、シュークリーム専門店「クロッカンスシュー ザクザク」の運営 URL: <http://zakuzaku.co.jp>
 - 5、焼きたてカスタードアップル専門店「RINGO」の運営 URL: <http://ringo-applepie.com>
 - 6、バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」の運営 URL: <https://buttersand.com>
 - 7、シュークリーム専門店「Z クロッカンスシュー ザクザク」の運営 URL: <https://www.zakuzaku.co.jp/z/>

■ 本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当: 芳賀・北村 TEL: 03-6450-4982 E-Mail: pr@bake.co.jp