



市内産果物のドーナツ

もちりした口当たりのよい食感！
材料にとことんこだわり完成した
安心して食べられる地元のドーナツ

福岡市で採れたあまおう・だいたい・甘夏など季節で変わる「市内産果物のドーナツ」。マーガリンやショートニング、卵は使用せず、パンのように発酵させ、ひとつずつ手でドーナツの型に抜いて作っています。ドーナツにコーティングするソースもフレッシュ果物を使用した手づくりソース。安心・安全なドーナツを作るため、全工程でこだわっています。



ここがオススメ！

- 身体に優しい“米油”を使用
- 地産地消“福岡の小麦粉100%”
- 卵不使用の手づくりドーナツ

人にも環境にも優しい福岡のドーナツ屋さん ケンジーズドーナツ 店長 上杉 健治さん

「食品偽装問題で食の安全に疑問を持っていて、娘のおやつに安心・安全なものを食べさせたいと思っていた。それなら自分でドーナツを作ろうと思ったんだよね」と語る上杉さん。地産地消の素材選びやドーナツの作り方にこだわり、ポリシーとなる安心・安全なドーナツを作りあげるまでに6年かかったそうです。使用済み揚げ油は、ドーナツの販売・配達に使われているECOカーの燃料として使用し、環境にも配慮。娘さんへの愛情から生まれたドーナツで、人にも環境にもやさしいドーナツ店を目指しています。

市内産果物のドーナツ

■ 商品情報

販売額：190円（税込）～

■ お問い合わせ先

Canezees Doughnut Factory
福岡市南区内野1-3-9
<http://www.canezees-doughnut.com/>
TEL:092-542-3986

■ 主な販売先

Canezees Doughnut Factory
福岡市南区内野1-3-9
TEL:092-542-3986

