

2018.8.30

## サンクゼールの商品経営「おいしさと安心安全の絶対追及」への挑戦

### おとうふドーナツリニューアル

2018年9月1日(土)発売開始

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、自社製造の「おとうふドーナツ」を大幅リニューアルし、2018年9月1日（土）より全国の久世福商店とサンクゼール（一部）店舗で発売を開始いたします。「脱添加物」「国産原料」を目指して最大限努力し、「おいしさ」と「品質」に徹底的にこだわりました。

### おとうふドーナツのリニューアルは「原点回帰」

「日本全国うまいものセレクトショップ」という久世福商店本来のコンセプトに原点回帰し、お母さんがわが子のために手作りするドーナツのように、安心、安全、そして何よりもおいしいことを絶対条件として味、品質に特に重点を置いてリニューアルしました。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。

## こだわりの国産原料

小麦（北海道産）、粗糖（鹿児島県種子島産）、赤穂の焼塩（兵庫県産）、絹ごし豆腐（長野県産）、お豆腐は長野県産の大豆を使用。地元のお豆腐屋さんが毎朝ドーナツ工房へ配達してくださっています。

## 揚げ油の変更と揚げ時間の短縮からカロリーと脂質をダウン

今までは、揚げ上がりの軽い固形油を使用していました。これはドーナツをはじめとする揚げ物をするお店で揚げ油として一般的に使用されているものですが、試作を重ねて自然由来の菜種油へ変更しました。さらに、新たに設備投資し短時間で揚がる機器を導入。吸油率を抑えながらふんわり揚がる手法も取り入れました。吸油率は現行の20%から何と4%まで減らすことに成功。吸油率を抑えることでカロリーも現行の20%カット、脂質では50%以上のカットに成功しました。

## 脱増粘剤！

揚げ油の他、増粘剤といった添加物も取り除くことに成功しました。今まではこれらの添加物によって味や食感などのバランスを保っていましたが、お母さんがわが子のために手作りするドーナツのように、脱添加物を目指して粉の配合比率や生地練り時間・油の温度・揚げ時間等を細かく試験し、その壁をクリアしました。これらの添加物を抜くことで必然的にグルテンの繋がりが強くなり、現行のおとうふドーナツよりもモチリとした食感に仕上がりました。

## 新！おとうふドーナツ

今までは常時6アイテムに季節限定で1アイテムを販売していましたが、今回から種類をしばり、その分原料とおいしさをとことん追求し、徹底的にこだわり抜きました。季節限定商品で話題性に頼ることはいたしません。定番の4アイテムはいずれも絶対的なおいしさで、必ずや久世福商店の定番、看板商品としてご支持いただけることと期待しています。

おとうふ/¥160（税込）

徹底的にこだわり抜いて厳選した素材のおいしさをシンプルに楽しんでいただけるプレーン。

かのご抹茶/¥190（税込）

国産粉抹茶と静岡県産深蒸し茶葉をダブルで練り込みました。

豊かな抹茶の香りと北海道産の甘いかのご豆のアクセント。

思わず感嘆符「！」のつくおいしさです。

金時きなこ/¥190（税込）

大豆の旨味を充分引き出す「熱風焙煎方式」で作られた国産きな粉を

練り込み、徳島県の名産「鳴門金時」の甘露煮をゴロゴロと入れました。

みたらし/¥190（税込）

今も不動の人気商品。甘辛いみたらしたれを固める原料は

ゼラチンではなく、寒天と葛粉を使用。

一口食べるとビックリ、みたらしだんごそのものを食べているかのような味わい。



（写真は「かのご抹茶」）

## お客様目線の商品経営

2018年6月20日、サンクゼール創業者久世良三が社長を退任し、代表取締役会長に就任、久世良太が代表取締役社長、久世直樹が取締役副社長に就任いたしました。新体制のもと、サンクゼールではお客様の満足のための基本に立ち返り、全国の「サンクゼール」「久世福商店」既存店舗、及び長年愛されている定番商品を磨き続けることに地道に取り組む「創業の原点回帰（既存店、既存商品、既存顧客の重視）」「ブランド力の向上（食の担い手としてお客様に信頼されるブランドに成長する）」「お客様目線の商品経営（おいしさと安心安全の絶対追求）」を宣言いたしました。以来約2か月間全力で取り組んできましたが、その成果の第1弾として、おとうふドーナツのリニューアルが結実しました。今後も定番商品のおいしさと安心安全の絶対追及を継続し、徹底的に磨き上げていくことに注力します。