



2024年9月28日
メゾンカカオ株式会社

湘南発祥のヴィーガンドーナツブランド「OLO DONUTS」
名古屋タカシマヤ開催のパンフェスティバルにて、東海初登場！

会場で出来立てドーナツをお届けします。

全て植物性の素材にこだわり作る、ヴィーガンドーナツブランド『OLO DONUTS (オロ ドーナツ)』(創業者：石原紳伍)が10月2日～10月7日の期間にジェイアール名古屋タカシマヤで開催される「～溢れるパンの魅力～パンフェスティバル」に初出展します。『OLO DONUTS』が湘南を飛び出すのはなかなか無い機会。会場ではパティシエによる出来立てのドーナツをご提供します。ヴィーガン!?と驚くほどの美味しさに出会いに、是非お越しください。



OLO DONUTS 全8種 (各種1個、税込432円～648円)

オイル、生地、クリームに、チョコレート。どれも植物性の100%ヴィーガンドーナツ。シンプルながらこだわりの素材を使用し、ヴィーガンとは思えない豊かな味わいを表現しました。シグニチャーとなるレモングレーズドーナツは驚きの軽やかさと爽やかさ。チョコレートドーナツは、コロンビアに構える自社管理農園のカカオから作る、香り高いビターチョコレートを使用しています。全て生地の発酵を見極め、揚げ方を追求することで、軽くてもっちり食べ応えのあるドーナツに仕上げました。

■クリームドーナツからは4種が登場します。

「チョコクリーム」:驚くほど軽やかで滑らかなビターチョコレートのクリームドーナツ。

「カスタード」:バニラがたっぷり入ったカスタードドーナツ。ペロリと食べられる軽やかさ。

「バナナクリーム」:濃厚なバナナの美味しさを忍ばせて。

「コーヒークリーム」:ほろ苦いコーヒーとクリームのバランスが絶妙。



■リングドーナツからは4種が登場します。

「レモングレース」:OLOを代表するシグネチャー。軽やかで爽やかなレモンフレーバー。

「シナモンシュガー」:香り高いシナモンシュガーをたっぷり塗した人気の味わい。

「バニラシュガー」:新作!柔らかな甘みとバニラの至福の香りに包まれて。

「ラズベリーピスタチオ」:甘酸っぱいラズベリーのグレースと、ピスタチオの香ばしさが絶妙。

【~溢れるパンの魅力~パンフェスティバル】について】

期間:2024年10月2日(水)~10月7日(月)10:00-20:00 ※最終日は午後5時閉場

会場:ジェイアール名古屋タカシマヤ10階催会場



<ブランド概要>



海が好き。湘南が好き。ハワイが好き。そしてドーナツが大好き。

海辺に映える青いキッチンカー。揚げたてドーナツの甘い香りがしたら、それがオロドーナツ。

オイルも生地もクリームもぜんぶ植物性。100%のヴィーガンドーナツ。

でもひとくち食べたら、ふんわりしっとり「これがヴィーガン!？」

OLOは古代ハワイのサーフボードので、コアの木でつくられた美しい板のこと。ヴィーガンドーナツの新しい波を湘南から。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

HP：<https://www.olodonuts.com/> IG アカウント：<https://www.instagram.com/olodonuts/>