
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「魅惑のパンフェスタ」催事にて再登場！

昨年完売続きの人気作に加え、5種の新作も！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9日～10月14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開店25周年記念「魅惑のパンフェスタ」に出展します。昨年も全種のドーナツが揚げたてをお出しするなり完売続きとなった人気ぶり。今年も会場で出来立てのドーナツをご提供します。今年は全15種が登場し、うち5種は本催事で初登場する新作ドーナツです。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15種 (各種1個、税込432円～702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。

全 15 種が登場！新作も 5 種登場します！

リングドーナツからは 5 種が登場します。

「チョコリング」：コロンビア産のビターチョコレートを使用したシグネチャー。

他に「レモングレース」「シナモンシュガー」「さくらんぼグレース」新作の「ベリーベリー」が登場。

クリームドーナツからは 10 種が登場します。

「モンブラン」：新作であり、名古屋タカシマヤ先行販売！

濃厚なモンブランクリームをたっぷりと絞り入れたケーキのような一品。

「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。1 番人気！

他に新作の「杏仁ココナッツ」「白桃クリーム」「ゴマクリーム」、

定番人気の「カスタード」「マンゴーパッション」「バナナクリーム」「コーヒークリーム」が登場



上記は「モンブランクリーム」のヴィーガンドーナツ。本催事先行販売の新作！

< 開店 25 周年記念 「魅惑のパンフェスタ」について >

期間：2025 年 10 月 9 日（木）～10 月 14 日（火）※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>



ANY SURF? ANY DONUTS?

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。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/>