

1日1,000個が3時間で完売！話題の「北海道ドーナツ エミナ宇都宮店」 丸ごと北海道素材を使用した「手作り生ドーナツ」の行列が絶えない！！

北海道の魅力を発信する「エミナ」が常設店舗として道外初となる宇都宮へ進出。
5月25日(土)にオープンした北海道ドーナツ専門店「エミナ」に関するレポートをお届けします。

ローカルの溢れる「魅力」をドラフトし、地方活性プロデュースをする株式会社ラコル(本社:北海道札幌市、代表取締役社長:横田 翼、以下:ラコル)は、北海道余市町の自社農園をはじめ、顔の見える生産者から仕入れた北海道原料を、フルスクラッチで生産するすることにこだわった北海道ドーナツ専門店「エミナ」を、道外常設1店舗目として、5月25日(土)宇都宮にオープンいたしました。



行列が絶えない「エミナ宇都宮店」



オープンから数日間、多くのお客様にご来店頂きました。北海道の職人が毎朝4時から仕込みを行っているドーナツは、連日、想定以上のお客様にご来店頂いたこともあり、午前の段階で完売が続きました。お客様のご要望にお応えするため、急遽途中クローズし、増産体制を整え、同日の夕方ごろには緊急で再販売を行いました。尚、夕方以降のドーナツ提供終了後は、ドリンクと北海道ソフトクリームのみ提供しております。

人気メニュー

生ドーナツ 生クリーム



“べっかい牛乳”を使用した濃厚生クリームの生ドーナツ
(¥320 tax in)

クロワッサン リュバン



こだわりのクロワッサン生地を使用したサクサク生地のリボン型クロワッサン(¥320 tax in)

オールドドーナツ



その日の湿度、気温に合わせて、店内で一から小麦の配合をするオールドドーナツ各種(¥200 tax in)

フルスクラッチ製法と120種類のドーナツ

「エミナ」では自社農園の食材をはじめ、道産小麦、べつかい牛乳など北海道素材を用いることにとことんこだわり、生産者の思いを詰めこんだドーナツを提供します。そして40年コツコツと改良を加え練り上げた生地は、手作業で調理します。各店舗で毎日、生地のコンディションに合わせてミキサー速度や発酵具合を調整します。手作りにこだわることで北海道の「魅力」を存分にお楽しみ頂けます。120種類の中からランダムで焼き上がった商品を提供するエミナでは、ご来店頂くたびに違う商品をお楽しみいただけるよう、みなさまをお待ちしています。



また、エミナではオールスクラッチ製法を採用しています。オールスクラッチ製法とは、全ての工程をひとつの店舗で行う製法のことです。北海道産の小麦や、北海道産のジャガイモを使用したパン生地の仕込みから始めるので、職人の仕事は早朝時からのスタートとなります。手間も時間もかかりますが、その分おいしいパンを提供できます。みなさまに、北海道の美味しさをお届けできるよう、毎日手作りでご提供しています。この機会にぜひ、まるごと北海道の味をお楽しみください。



オープン記念！公式LINE特別クーポン

エミナ宇都宮店の公式LINEにご登録頂くと、500円購入頂いたお客様に使用いただける「ドーナツ1個無料」クーポンをプレゼントしております。

今後も、お得な情報や新商品情報を配信してまいります。



「エミナ」宇都宮店 概要

住所：〒321-0964 栃木県宇都宮市駅前通り1-4-6トナリエ宇都宮1F 115区画 営業時間：10:00-19:00

【LINE】：<https://lin.ee/JmP1boT>

【Instagram】：https://www.instagram.com/eminadonuts_um

※店舗に関する速報はInstagramにて配信しております。

【X(旧Twitter)】：https://twitter.com/eminadonuts_um

ラコル 会社概要

「ローカルの溢れる魅力をドラフトする」をスローガンに様々な地方活性活動を実施。広告事業、コミュニケーション戦略など、地方から日本を元気にする社会の実現を目指している。

会社名：株式会社ラコル

住所：北海道札幌市中央区宮の森三条12丁目4番2号

設立：2017年7月7日

代表者：横田 翼

事業内容：広告代理業、食品事業、イベント事業

URL：https://www.instagram.com/eminadonuts_um

【本件に関するお問い合わせ先】
Time Capital株式会社 担当：黒田
メール：kuroda@time-capital.co.jp