

## びっくりドンキーに密着！Vol.7 カフェ感覚での利用も人気！専門店にも引けを取らない びっくりドンキーのスイーツと珈琲の隠れた実力とは？！



株式会社アレフ（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：庄司 大）が展開するハンバーグレストラン「びっくりドンキー」は、食を通じて社会へお役立ちすることを目指し、日々様々な取り組みを行っています。当社の取り組みに関する情報をトピックス毎にお届けしている「びっくりドンキーに密着！」シリーズ第7弾の今回は、びっくりドンキーの豊富なスイーツとこだわりの珈琲について、その人気の秘密を徹底解剖します。

\*びっくりドンキーは、全店舗にて徹底した新型コロナウイルス対策を実施のうえ、お客様にご利用いただいております。ご来店時には、マスクの着用・アルコール消毒のご協力をお願い申し上げます。

### カフェ感覚での利用者が増加中！その秘密とは？

ハンバーグレストランとして全国に334店舗(2021年5月現在)を展開し、幅広い年齢層から親しまれているびっくりドンキーですが、実は昨今ではランチ・ディナーだけでなく、カフェとして利用されるお客様も増えています。

その要因としては落ち着きを感じられる全席半個室の店舗スタイルであったり、ドリンクバーなどのセルフサービスがなくスタッフによるフルサービスであったりと様々考えられますが、その一つとして充実したスイーツメニューとこだわりのある珈琲メニューも挙げられます。

実はびっくりドンキーはハンバーグメニューだけでなく、スイーツ、珈琲メニューにまでこだわりを持っており、専門店にも引けを取らないほどのクオリティの高い商品の開発を行なっています。



千日前アムザ店 内観

びっくりドンキーのスイーツの多くは、ソフトクリームを使用しています。そのソフトクリームの元となる生乳は、牛たちの健康を考えた「土作り」から研究して、他では味わえない濃厚な風味を実現しています。また、珈琲においても海外の農園と直接契約し、自社で焙煎を行うことで香り高い珈琲を提供しています。このようにハンバーグだけでなく、スイーツや珈琲といったメニューにまでこだわりを持ち、その美味しさを追求しているため、今ではびっくりドンキーのスイーツ、珈琲も多くの方に愛好いただいています。

## こだわりのシングルエステート珈琲とは？

シングルエステートとは、文字通り、単一の農園で収穫された珈琲のことです。一般的に、珈琲は仲買業者や輸出業者が農家から買い上げてそれをブレンドしていますが、びっくりドンキーではグアテマラ、エチオピア、ペルーの高地にある生産者と直接契約し買い付けています。そのため、農園のテロワール（産地特性）が際立つ、豆の個性を楽しめる珈琲を味わうことができます。

また、びっくりドンキーの珈琲は、ハンバーグを食べた仕上げとして楽しんでもらうために、良い余韻とまろみを持った風味を目指し、徹底した品質管理を行っています。



珈琲生豆は、自社工場にて毎日必要量のみをこまめにロースト。鮮度が命でもある珈琲豆は焙煎後は速やかにパッキングし、店舗へ毎日配送しており、ご注文ごとに1杯ずつ抽出するほどのこだわりを持って提供しています。



シングルエステート珈琲  
¥310 (税込)



贅沢ミルク泡 カプチーノ  
¥310 (税込)



贅沢ミルク泡 キャラメルマキアート  
¥365 (税込)



カフェオンザロック  
¥310 (税込)



みるく愛すカフェ  
¥310 (税込)



ルンバルンバ！  
¥365 (税込)



びっくり！カフェオンザロック  
¥530 (税込)



びっくり！みるく愛すカフェ  
¥530 (税込)

※「カフェオンザロック」、「みるく愛すカフェ」、「ルンバルンバ！」は、高地栽培アラビカ在来種の珈琲豆を使用しており、単一農園産（シングルエステート）の珈琲豆を使用しておりません。

## びっくりドンキーの濃厚ソフトクリームのお秘密

びっくりドンキーのグランドメニューではパフェやケーキなど8種類のデザートメニューを取り揃えており、その中でも1番の人気商品「牧場（まきば）のミニソフト」にはびっくりドンキーのこだわりが存分に詰まっています。

びっくりドンキーでは牛たちの健康に役立つ「土作り」を北海道の自社農場で研究し、それを各契約牧場と情報共有する試みを実践。生乳は工場受け入れ前後に3重の品質/衛生チェックを経て、「工場受け入れから72時間以内」に加工を開始し、常に新鮮なソフトクリームをお客様に提供できるシステムを採用しています。



※「塩キャラメルプリンパフェ」、「しっとりクラシックチョコケーキ」、「ふんわりシフォン」には、ソフトクリームを使用しておりません。



ストロベリーソフト  
¥440 (税込)



珈琲ソフト  
¥440 (税込)



ガトーショコラパフェ  
¥550 (税込)



塩キャラメルプリンパフェ  
¥660 (税込)



牧場（まきば）のミニソフト  
¥200 (税込)



アフォガート  
¥440 (税込)



しっとりクラシックチョコケーキ  
¥330 (税込)



ふんわりシフォン  
¥440 (税込)

## 旬のフルーツを味わえる季節限定デザート

びっくりドンキーでは、年数回グランドメニューの他に、季節ごとに旬のフルーツを取り入れた期間限定デザートも提供しています。冬～春にかけて旬を迎えるいちごや秋の味覚のマロンなど、その時にしか味わえない旬のフルーツを使用。びっくりドンキーならではの他では食べられない魅力的なデザートをご用意しております。



### 【夏季限定ピーチデザート】

現在、びっくりドンキーの各店舗では夏季限定のピーチデザート4種類を、7月6日(火)\*までの期間限定で販売しています。

白桃のコンポートやソフトクリーム、シフォンケーキなどがたっぷりと巨大ジョッキに入った「ジョッキパフェ(ピーチ)」をはじめ、ピーチゼリーやナタデココが入った香りと食感豊かな「サマースノーピーチパフェ」、オリジナルくず杏仁と白桃のマリアージュを愉しめる「なめらか杏仁のリトル☆ピーチ」、ふわふわでしっとりとした上品な口当たりが特徴の「シルキーソフトケーキ(ピーチ)」の4種類を期間限定ピーチデザートとして提供しています。

是非、この機会にご賞味ください。

\*予定より早く販売を終了することがあります。



商品名	販売価格(税込)
ジョッキパフェ(ピーチ)	1,210円
サマースノーピーチパフェ	550円
なめらか杏仁のリトル☆ピーチ	440円
シルキーソフトケーキ(ピーチ)	550円

\*地域、店舗によって価格が異なります。また一部店舗ではお取り扱いのない商品がございます。

### 本件に関する報道関係者お問い合わせ先

びっくりドンキーPR事務局(株式会社フロンティアインターナショナル内)  
 担当: 金子、北川  
 TEL: 03-5778-4844 金子携帯: 070-2197-8841 北川携帯: 070-2197-8790  
 MAIL: frontier-pr@frontier-i.co.jp  
 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-3-5 NBF渋谷イースト