



バターが主役の新商品 ドーナツ生地を使用した「クラフトバターゴーフル」が登場！

～ 催事限定ショップ「butter shop by koe donuts kyoto」が10月27日デビュー ～

株式会社ストライプインターナショナル

2021年10月22日

株式会社ストライプインターナショナル（本社：岡山県岡山市、代表取締役社長：立花隆央）が展開するドーナツファクトリー「koe donuts（コエ ドーナツ）」は、バターをメインに使用した新シリーズを発売し、「クラフトバターゴーフル」を10月27日（水）より販売いたします。

koe donutsは、「オーガニック」「天然由来」「地産地消」をキーワードにしたドーナツショップとして2019年、京都新京極にオープンいたしました。現在は店舗での販売のほか、京都市内にて各百貨店や駅ビルなどでも催事を行い、多くのお客様にkoe donutsを楽しんでいただいております。

この度、koe donutsではバターをコンセプトとした催事限定ショップ『butter shop by koe donuts kyoto』を立ち上げ、10月27日（水）に大阪・あべのハルカス近鉄本店に初出店いたします。

『butter shop by koe donuts kyoto』の看板メニューは、フランス北部リール地方の伝統菓子ゴーフルをアレンジした「クラフトバターゴーフル」。自家製のシュガーバターを、もっちりした薄焼きのドーナツ生地でサンドした濃厚なバターゴーフルは、ちょっと贅沢な時間にぴったりのお菓子です。発酵バターのクリーミーな味わいと砂糖のシャリシャリ食感をお楽しみいただけます。また、「クラフトバターゴーフル」では、ドーナツを作る工程で商品にできない生地を薄焼きすることで、生地の再利用にも成功しました。

催事販売に加え、koe donutsのonline storeでも販売いたしますので、ぜひ手土産としてのご利用やご自宅でも気軽にお試しください。

また、ドーナツメニューからも限定のバターシリーズを3種類ご用意いたしました。ホイップバタークリームやあんバターなど、バターを存分に堪能いただけるこだわりのドーナツをぜひ合わせてご賞味ください。

今後もkoe donutsでは、オープンの地である京都から、全国のお客様に商品をお手に取っていただけるよう、様々な企画やメニュー開発に取り組んでまいります。

■ 『butter shop by koe donuts kyoto』概要

バターをコンセプトとした催事限定ショップ。10月27日（水）よりあべのハルカス近鉄本店に初出店いたします。

販売商品：クラフトバターゴーフル、バタードーナツ3種

開催期間：2021年10月27日（水）～11月2日（火） ※営業時間はあべのハルカス近鉄HPをご確認ください

開催場所：あべのハルカス近鉄本店 タワー館地1階イベントスペース（大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43）

■「クラフトバターゴーフル」商品詳細

クラフトバターゴーフル

価格：¥1,800（税込）

内容量：6枚

フランス北部リール地方の伝統菓子ゴーフルが、koe donutsオリジナルのアレンジで誕生しました。自家製のシュガーバターを、もちりした薄焼きのドーナツ生地でサンドした濃厚なバターゴーフルは、ちょっと贅沢な時間にぴったりのお菓子です。発酵バターのクリーミーな味わいと砂糖のシャリシャリ食感を、たっぷりとお楽しみください。

koe donuts online storeでも10月27日(水)10時より数量限定で販売 (<https://www.koedonuts-onlinestore.koe.com/>)