

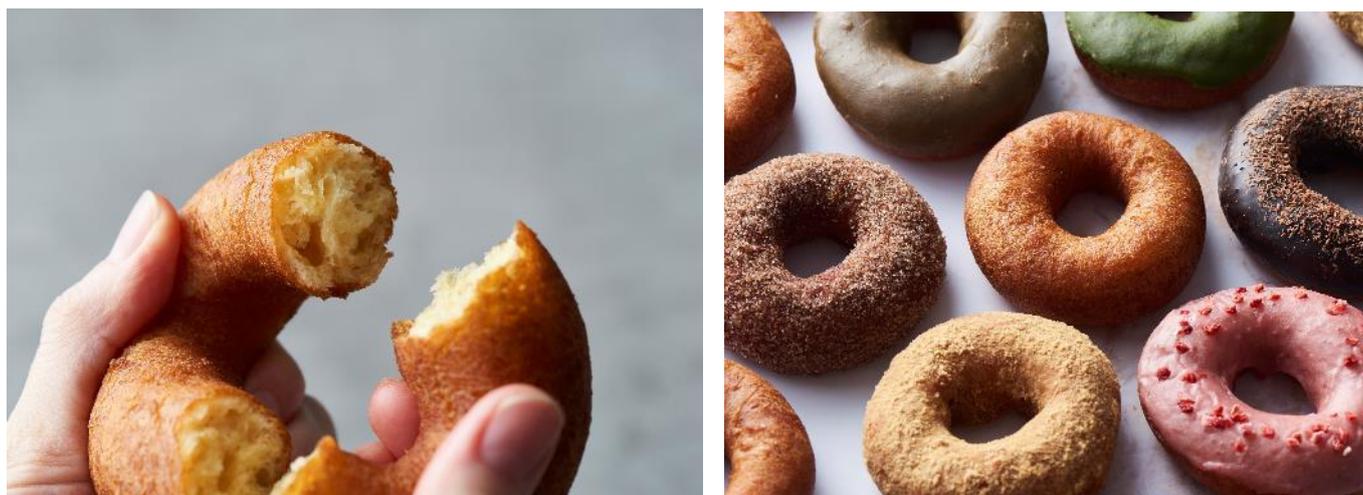
報道関係各位



2021年6月11日
株式会社ストライプインターナショナル

代表メニューの「コエ ドーナツ」がリニューアル “中はもちもち・外はサクサク”食感の「もちもち コエ ドーナツ」誕生 ～おからパウダーを配合し、よりヘルシーなドーナツへ～

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、代表メニュー「コエ ドーナツ」をリニューアルし、食感を追求した「もちもち コエ ドーナツ」を6月15日(火)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。koe donuts は 5 種類の生地を使用したドーナツを展開し、中でも代表的な生地「コエ ドーナツ」は、自家製有機小麦全粒粉と北海道産小麦にタピオカ粉を混ぜ込み、もちもち食感が特徴のドーナツです。

このたび、「コエ ドーナツ」をリニューアルし、食感を追求しながらも、よりヘルシーな「もちもち コエ ドーナツ」
として登場いたします。

「もちもち コエ ドーナツ」は、従来の素材におからパウダーを配合。もちもち感はキープしながらも、表面がサクッとした新食感を楽しんでいただけます。“もちもち・サクサク”の新ドーナツは、7 種類のラインナップをご用意いたしました。また、おからパウダーの作用により、課題でもあった油っぽさが改善。綿密な水分量を調整することにより、もちもち感はキープしながらも、糖質が軽減され、ヘルシーな生地へと生まれ変わりました。

リニューアルにともない、より多くのお客様に楽しんでいただけるよう、「もちもち コエ ドーナツ」をはじめ、koe donuts 全品を手に取りやすい価格へ変更いたします。この機会にぜひ多くの種類をお試しください。

こだわりの素材を使用し、美味しさとともに健康的なドーナツを提供する koe donuts をぜひご賞味ください。

■「もちもち コエ ドーナツ」メニュー詳細 ※価格すべて税込(8%)です

自家製有機小麦全粒粉と北海道産小麦にタピオカ粉を混ぜ込み、おからパウダーを配合した新ドーナツ。京都美山産平飼いの卵のコクや国産米油の優しい風味など素材そのものの味わいをお楽しみいただけます。



もちもち コエ ドーナツ ¥172



もちもち 有機きな粉シュガー ¥194



もちもち 有機シナモンシュガー ¥194



もちもち 京抹茶 ¥194



もちもち 京ほうじ茶 ¥194



もちもち オーガニックチョコレート ¥248



もちもち オーガニックストロベリー ¥248

※イートインご利用の場合は、税率 10%の価格です

【「koe donuts」概要】



店舗住所 : 京都府京都市中京区新京極四条上ル中之町 557 番地
京都松竹阪井座ビル 1F

営業時間 : 8:00~20:00

席数 : 65 席+スタンディング

H P : <http://donuts.koe.com>

ONLINE SHOP : <https://www.koedonuts-onlinestore.koe.com/>

Instagram : @koe_donuts

(http://www.instagram.com/koe_donuts/)

※現在は新型コロナウイルス感染拡大防止策として、10:00~20:00 に営業時間を短縮しております。

新型コロナウイルス感染防止策として、従業員の手洗いの徹底、手指の消毒設備の設置、就業前の検温、マスク等の着用、室内の換気、座席数の調整、対面席へのアクリル板設置、来店客で混雑した際のソーシャルディスタンス確保の声掛けを徹底します。

<本件に関するお問い合わせ先>
株式会社ストライプインターナショナル 広報部
public-info@stripe-intl.com

TEL.:03-3524-1502 FAX:03-3524-8341