

商品名	東都どら焼き		
規格	4個		
本体価格	370 円	税込価格	399 円
製造者名	東京下町らぼ	製造地	埼玉県
熱量	185kcal/1個当たり	食塩相当量	0.18g/1個あたり
アレルギー表示	卵、乳、小麦	企画頻度	毎週（3月まで）
保存方法	常温	賞味期間	20日



商品説明の動画
が見られます。

原材料名	小倉餡（小豆、砂糖、水あめ、食塩、寒天）、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、小麦でん粉、はちみつ、みりん風調味料/膨脹剤
------	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	膨脹剤には重曹を使用してアルミフリーに。安心できる反面、皮をふっくらと仕上げるのが難しいという点があります。大型ミキサーで材料を攪拌した後、生地を小分けにして熟成し、焼き上げる直前に人の手でハンドミキサーを使っていねいに練り直す。このひと手間を加えることで、ふんわりした食感に仕上げています。
----------	--

商品特徴	① 生地に国産小麦を使用 ② 生地に東都生協指定産地（匝瑳シーピーセンター）の鶏卵を使用 ③ 八千代牛乳で生地を練り上げました ④ 生地に使用する膨脹剤はアルミフリー ⑤ 餡は北海道産小豆を使用	おすすめの食べ方	お茶請けにそのままどうぞ。
------	---	----------	---------------

東都生協との関わり	当時、市場にはなかった国産小麦使用の麩菓子の開発・商品化をしたのがきっかけ。このとき、東都生協にミサワ食品を紹介したのが、山喜でした。東京下町らぼは、ミサワ食品のお菓子専用の新ブランド（子会社）です。	開発エピソード	1995年から「東都どら焼き」を製造していた山喜が2016年6月に倒産。新規メーカーを探していたところ、わたしのこだわり「東都麩菓子」のメーカー、ミサワ食品が山喜の設備を買い取り、製造を引き継ぐことに。山喜の従業員を多く雇用し、これまでと変わらない原材料・配合で2017年7月のデビューとなりました。
-----------	--	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆スーパーやデパートで買うどら焼きは、添加物が入っているのでうんざりする。生協のどら焼きは初めて試食しましたが、原材料によけいな物が入っていないと、大好きな八千代牛乳が使用されているとの事で気に入りました。甘さもちょうど良かったです。八千代牛乳と一緒に食べたいですね！ ◆安心して食べられるどら焼きがこの価格ではとても利用しやすい。味もしっとりとして美味しく、高級店と遜色ない。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 96% ・非常においしい 16% ・おいしい 63% ・どちらかといえばおいしい 18% ・どちらかといえばおいしくない 4% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。