
ふわふわ冷凍ドーナツ FUWADO! シリーズのご案内



おやつ & スイーツのソリューション企業
株式会社 北川製菓

公式 Web サイト



6/6は北川製菓
ドーナツの日



冷凍ドーナツのご紹介 1/2

○ 冷凍ドーナツとは？

当社のドーナツ製造のノウハウと冷凍加工技術を結集させ、出来立て本格ドーナツならではの**おいしさ、食感**を『ギュッと』-35℃で瞬間冷凍したドーナツです。常温解凍可+個包装なので『揚げたて、出来立て本格ドーナツの**おいしさ**』をいつでもどこでもお楽しみ頂けます。



○ 3つの商品特徴と常温品に対するアドバンテージ

Point
1 瞬間冷凍 -35℃加工により
本格出来立てドーナツならではの
味と食感が楽しめる

Point
2 品質保持剤が不要なので
不快なアルコール臭ゼロ

Point
3 長期賞味期限
364日(冷凍時)を実現

	冷凍ドーナツ	常温ドーナツ
味	出来立ての味が 1年 持続	出来立ての味が 1日 持続
食感	専門店販売品と 同等の リッチな食感	専門店販売品とは 異なる 食感
生地	専用の リッチな 味わいの生地	通常の生地
賞味期限	364日 （冷凍時）	60～90日
アルコール臭	無し	僅かに有り

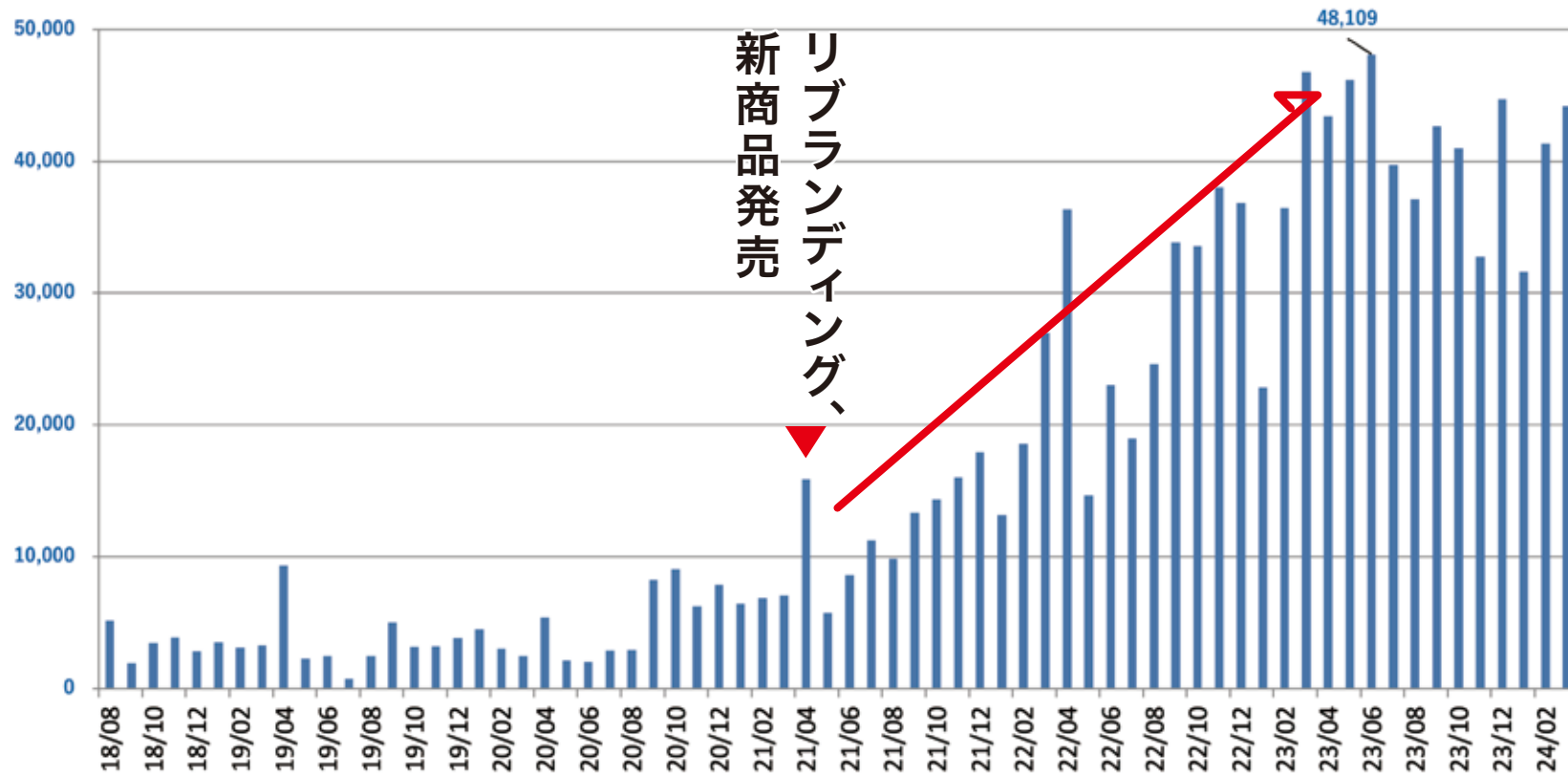
本格出来立てドーナツならではの味と食感を364日お楽しみ頂けるだけでなく、解凍調理時のオペレーションも『**常温解凍10分～**』と**簡便な仕様**となっています。

冷凍ドーナツのご紹介 2/2



レギュラー 7種、プレミアム3種の
計 10 種を展開

冷凍ドーナツシリーズ実績



**リブランディング及び
ラインナップ拡充により大きく伸長**

ドーナツ市場と背景 1/2

第5次ドーナツブーム

2022年頃から新たなドーナツブームが巻き起こっています。近年流行したマリトッツォの様にクリームをたっぷりと生地に入れた「ボンボローニ」等が火付け役となり、福岡の人気ベーカリー「アムダコタン」から派生したドーナツ専門店「I'm donut?」が都内でオープン後看板商品である生ドーナツが大ヒットするなど、第5次ドーナツブームが巻き起こっており、それらの情報・市場感度がドーナツ市場全体を牽引し、市場全体の伸長が期待できる状況となっています。その中で現在のドーナツブームの特徴は単一の店舗や商品に集中したものではなく、ドーナツカテゴリ全体の人気を底上げしているという点です。その背景として挙げられるのは SNS を始めとした認知の情報分散によりユーザが「自分に合った」商品発信し共感者を集めるファンマーケティングのウェイト拡大、ギルティフード許容等アフターコロナによる消費者の発散・解放意識にあります。



<出典>

- ・読売新聞オンライン、【第5次ドーナツブーム】飲み物を吸い込むようにいただく半生感
- ・ひろしまリード、第5次ドーナツブーム到来！火付け役「ボンボローニ」と「生ドーナツ」ってどんなドーナツ？

ドーナツ市場と背景 2/2

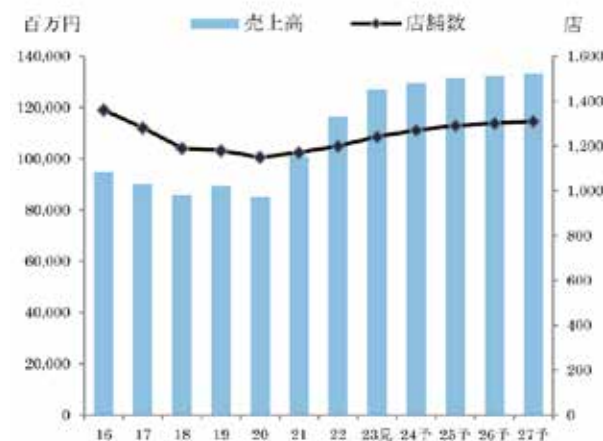
図1

多様な類似品の台頭



図2

ドーナツ市場規模推移



出典：富士経済 ドーナツカテゴリ調査

時短本格デザート商材のニーズは、ユーザニーズの多様化や自宅時間を重視するライフスタイルの変化、ドーナツ市場の堅調な拡大（図2）等がプラス要素となり今後更なる堅調な需要増が期待できます。

多様な類似品の台頭等により選択肢増加と飽和異なるアプローチによる市場刺激の必要性

食感特化型製品 開発経緯

冷凍ドーナツに関する調査

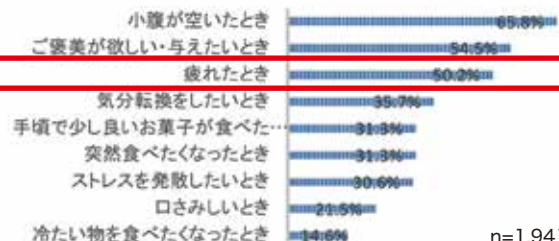
魅力を感じる冷凍ドーナツ要素



約58%のユーザが食感を支持

▶食感特化製品への高感度

冷凍ドーナツ喫食シチュエーション



約50%のユーザが疲れた時に喫食

▶癒やされたいユーザ心理が存在

ドーナツチェーン インスタ、専門店等 の1個100~200 円前後のドーナツに 関する調査

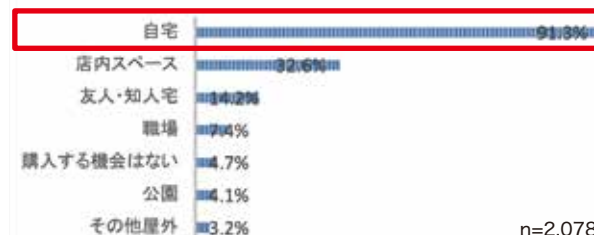
魅力を感じ普段購入しているドーナツ種別



約70%のユーザがグレーズやチョコを支持

▶常食的が故のシンプルドーナツ感度

1個100~200円前後のドーナツ喫食場所



約90%のユーザがテイクアウトし自宅で喫食

▶自宅消費に高感度

シンプルな食感特化型製品による
ユーザ・自宅消費シーンへのアプローチ

出典：自社アンケート

メイン回答者層
20~40代女性

ブランドコンセプト 1/2

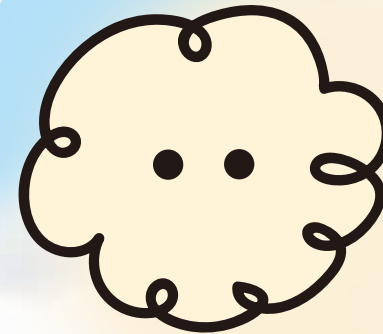
ふ・わ・ど!

FUWA DO!

ふわふわ生ドーナツ



ふわふわ
すぎる



し
よ
っ
か
ん。
。

ち
よ
う
ふ
わ
ふ
わ

ブランドコンセプト 2/2



ふわふわさん

時代にしがみつく事につかれ、ふんわり流され、毎日をやりすごしているそこそこ無気力な妖精。

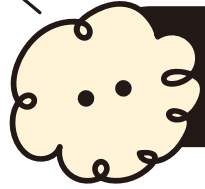
『空気の様にふんわり軽い』をメインコンセプトに
ゆるふわなベースイメージをスライドし
ユーザにふわふわベースの癒やし感を視覚訴求

ユーザにふわふわベースの癒やし感を視覚訴求し
購入・再購入しやすいブランドイメージを構築



製品コンセプト

WANTS



ユーザを満足させ癒せる新しい食感を実現したい



冷凍ドーナツはしっとり、もちもち食感が中心



市場に溢れるイーストドーナツはパン寄りで食感が重い



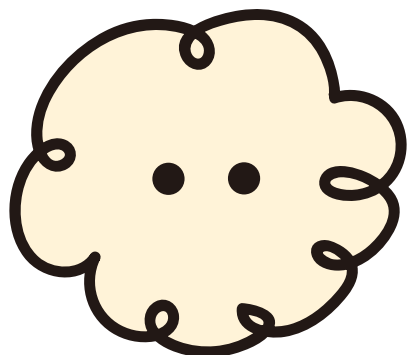
これまでにない超ふわふわで軽い食感を実現出来ないか



生クリームやヨーグルト等の素材を使用する事で
超ふわふわ食感を実現

シリーズ初のレンジ調理対応

チョコとグレースも
とろりして
おいしい



電子レンジで温めて
もっと美味しい

冷凍時

500w 45秒

解凍時

500w 15秒

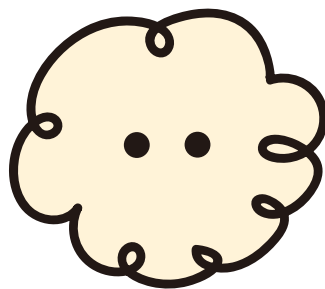


揚げたての味と食感をより身近にし
アツアツのドーナツを自宅で喫食する消費シーンを提案

商品ラインナップ



生クリーム
+ 国産米粉
使用



グレーズ

チョコ

製品紹介／総括



FUWADO!



ユーザに
高感度な
食感特化

+

非常に
ふわふわ
軽い食感

+

ふわふわ感を
訴求する
ビジュアル

+

ユーザに
高感度な
高利便性



新しい食感と癒やしを求める
ユーザにアプローチ

展開例

ふわふわ
すぎる！

ふ・わ・ド！
FUWADO!
ふわふわ生ドーナツ



超ふわふわ食感

ふわふわ
すぎる！

超ふわふわ食感



ふ・わ・ド！ **FUWADO!** ふ・わ・ド！

製品情報・仕様

FUWADO! グレーズ



単品



8個入



GTINコード: 14972563150757

FUWADO! チョコ



単品



8個入



GTINコード: 14972563150764

商品仕様

	単品タイプ	8個タイプ
商 品 名	FUWADO! グレーズ / FUWADO! チョコ	
重 量	グレーズ51g、チョコ56g (1個あたり風袋抜き)	
ケース入数	8×8入	8入
賞 味 期 限	364日 (冷凍時)	
解 凍 条 件	常温約20分 / 電子レンジ 500W 約45秒	
ピースサイズ	150mm×30mm×120mm	228mm×168mm×98mm
ボールサイズ	228mm×168mm×98mm	—
ケースサイズ	485mm×225mm×100mm	
ピース包装形態	個包装	箱 (内容物は個包装)
発注ロット	5ケース～	

外部客観評価

ドーナツ探求家 溝呂木 一美 氏

冷凍のドーナツとは思えない食感に驚きました。
多くのお店やメーカーさんから様々な解釈の
「生ドーナツ」が誕生する中でも、一線を画すものでした。

冷凍のドーナツとは思えない食感に驚きました。表面に油が滲んでジュワツとしたところには、少しサクッとした部分が残ри、中はとてもやわらかく、しっとりとなめらかでした。クリスピー・クリーム・ドーナツの「オリジナル・グレーズド」をさらにやわらかくしたような印象です。口溶けの良さや、生地の味付けもよく、甘いグレーズに対して味がぼやけず、しっかりとした味わいがありました。どちらも、電子レンジでさらに温める食べ方もしてみました。じゅわ〜と油分が

溶ける感じが最高です。これを家に常備できるとは。とても魅力的だと思いました。生クリームや米粉の力なののでしょうか。生地に独特のミルク感があったように思います。

多くのお店やメーカーさんから様々な解釈の「生ドーナツ」が誕生する中でも、一線を画すものでした。定期的に、いろいろなフレーバーのものを食べてみたいです。パッケージもとてもかわいいです！とてもおいしかったので、近所のスーパーで買えるといいなと思いました。

ドーナツ探求家
溝呂木 一美 氏
プロフィール



イラストレーター & デザイナー & ドーナツ探求家。おいしいドーナツを探し求めて、年間500種類以上のドーナツを食べる。『マツコの知らない世界』ほかテレビ出演、著書多数。

