
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°C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°C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

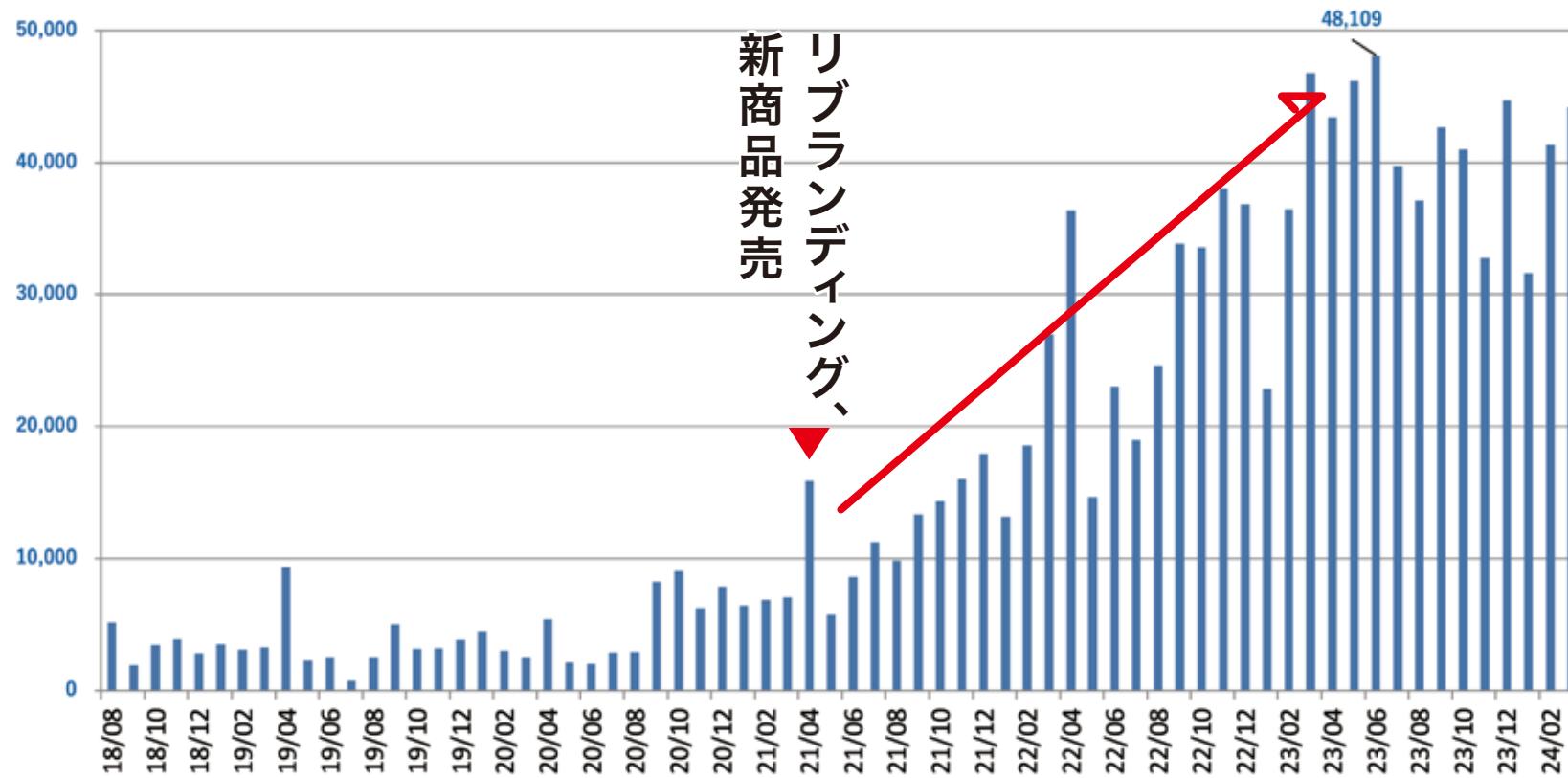
本格出来立てドーナツならではの味と食感を364日お楽しみ頂けるだけでなく、解凍調理時のオペレーションも『常温解凍10分～』と簡単な仕様となっています。

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

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注入した「ポンボローニ」等が火付け役となり、福岡の人気ベーカリー「アマムダコタン」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」商品を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「ポンボローニ」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

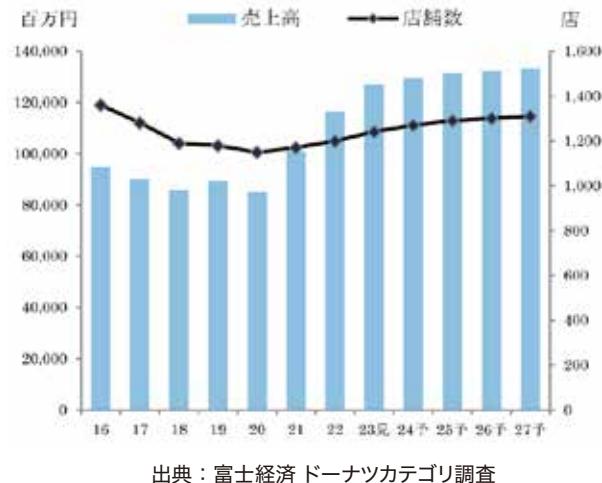
図1

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
自宅時間に重視する
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。

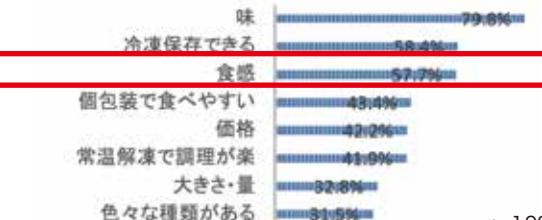
多様な類似品の台頭等により選択肢増加と飽和
異なるアプローチによる市場刺激の必要性

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

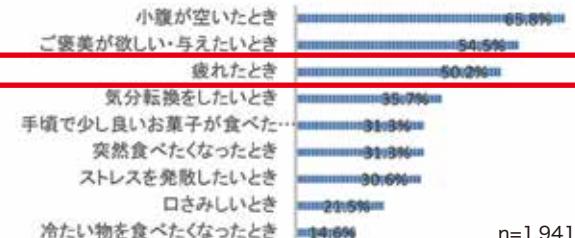


n=1,998

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



n=1,941

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
インストア、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

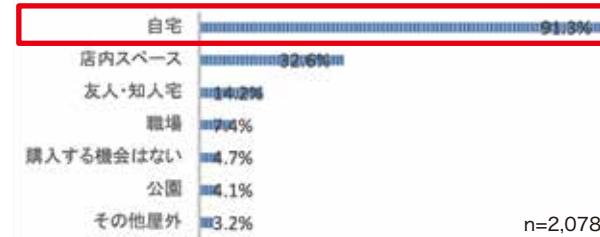


n=2,215

約70%のユーザがグレーズやチョコを支持

▶常食的なシングルドーナツ感度

1個100~200円前後のドーナツ喫食場所



n=2,078

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



ちよーうふわふわ
しょっかん。

ブランドコンセプト 2/2



『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



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。



※発売日にサイトオープン

製品コンセプト



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



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



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



製品情報・仕様



FUWADO! グレーズ



単品



4 972563 150750

8
個入



4 972563 070355

GTINコード: 14972563150757

FUWADO! チョコ



単品



4 972563 150767

8
個入



4 972563 070362

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
ジュワッとしたところには、少しサクっとした部分が残り、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
も味がぼやけず、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～っと油分が

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。

