

お世話になっております。  
月島食品の近藤です。  
いつもご愛読ありがとうございます。

近年小学校の運動会は5月の開催が多いですね。  
昔は秋の開催が普通でしたが、晴れの日が多く気候が安定している5月に変わっているようです。我が子の運動会もこの週末でした。  
2学年ごとに1時間という短縮バージョンでしたが、楽しそうに頑張る子供たちにパワーをもらいました。  
少しずつ日常が戻ってきている、そんな気がして嬉しいです。  
マスク規制も緩みそうですが、まだまだ油断せずに日々を過ごして行きましょう。



### 第3次ドーナツブーム！

今、またドーナツブームが来ています。  
2000年以降、すでに2回のドーナツブームがありました。

1回目は2006年頃。2006年にアメリカのクリスピークリームドーナツが日本へ上陸して大流行しました。大行列に並んでいる間に出来立てのふわとろドーナツを

1個試食させてくれたり、窓越しに店内のドーナツ製造ラインが見えたりするパフォーマンスも話題になりました。

同年に奈良発のドーナツ「フロレスタ」、東京・代々木上原に「ハリッツ」、2008年に豆乳・おからが原料の「はらドーナツ」、2009年にハワイのマラサダ専門店「レナズ」など次々と専門店が開業したことがブームのきっかけでした。

2回目は2015年頃。大手コンビニ各社がコンビニコーヒーに合う「コンビニドーナツ」をレジ横で販売し話題になりました。

これまでのドーナツは、見るからにドーナツといったリング型のドーナツが多かったですが、今回3回目になるブームのドーナツは穴がなくてクリームたっぷり！

昨年大ブームとなったマリトッツォに続けとばかり、たっぷりのクリームも楽しみ、ふわふわさっくりジューシーなドーナツ生地も楽しめるタイプが増えています。

マリトッツォがパン生地だけど「スイーツ」として扱われていたように、今回のドーナツもおやつというより「スイーツ」感覚。

生地にもこだわりがあり、クリームはバラエティ豊富にラインナップするお店が多いです。

中でも注目は、マリトッツォと同じくイタリア発祥の『ボンボローニ』。

ふわふわの発酵生地にクリームをパンパンに詰めた、ぷっくりとした見た目のドーナツです。まるで爆弾みたい！?

その他の特長や名前の由来、レシピなど『ボンボローニ』について気になる方はぜひチェックしてみてください▼▼▼

## 冷やしておいしい！流行スイーツ『ボンボローニ』のレシピ



▲画像をクリック!▲

ボンボローニの生地をアレンジ!  
『サバラン風ドーナツ』のレシピ



▲画像をクリック!▲

QMSサイト  
週間アクセスランキング



<https://tsukishima-qms.jp/>

この1週間でもっとも読まれたコンテンツをランキング形式で紹介します。



ピスタチオ好きにはたまらない!  
濃厚ピスタチオムースのレシピ





伝統的なパイの製法  
『アンヴェルセ製法』とは？



2021年マイヒット・  
マイブームアンケート



シェフのスペシャリテに  
おすすめしたい高品質な  
チルド用バタークリーム  
【クレム・オ・ヴァリエ】



身近に感じる、作れる！  
超簡単高級お菓子  
バクラヴァのレシピ



ぜひご覧ください♪





.....

発行元：月島食品工業株式会社 営業本部 営業企画部  
メルマガ担当 近藤  
〒住所：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

## QMSサイト

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが下記よりお手続きください。

▼配信停止希望は [こちら](#)▼

※ 本メールは月島食品工業株式会社のお取引先様、弊社社員と連絡先を交換させていただいた方、セミナーに参加申込された方、展示会にご来場いただいた方、お問い合わせいただいた方、当社サイトからメルマガ登録いただいた方に配信しております。

▼個人情報保護方針は [こちら](#)