

皆さんにも紹介したいステキなお店／

Newcomer

当協会の創業支援先をご紹介します

第12回

35

mo-i donuts (モアイドーナツ)

ふわふわ食感の華やかなドーナツ



手前が店主のおすすめ「マカダミアクランブル」

6年程前から発酵生地タイプのドーナツの研究・試作を重ね、脂っこくないふわふわのドーナツを完成させた店主が令和5年3月にオープンした「モアイドーナツ」。

店名は店主の横顔がモアイに似ていることから付けられており、ドーナツをかぶったモアイ

の電飾看板が目印のお店です。

お店のドーナツは北海道産の小麦をブレンドして使用し、丁寧に発酵させ吸油を抑えたふわふわのイースト生地を無添加のショートニングで揚げしており、口当たりもよく、女性でも2〜3個は食べられます。

現在輪っかのドーナツは17種類、ボールドーナツは5種類を販売しており、マカダミアナッツや砕いたクッキーをちりばめたドーナツが人気とのこと。

店内はイベントに応じた飾り付けが施されており、今後はクリスマスに向け準備を進めていくそうです。開店時の混雑も徐々に落ち着いてきているそうなので是非足を運んでみてください。



店主からメッセージ

- ・イベントなどで不定休になる場合がございます。営業日はお店の前のカレンダー、Instagramに掲載しておりますので、ご確認をお願いいたします。
- ・12月17日は、イオン鴨池クリスマスイベントに出店いたしますので、是非ご来場ください。

TEL 080-9888-2621

住所 鹿児島市鴨池1丁目29-7 佐多ビル101

営業時間 11:00~18:00(売り切れ次第閉店)

創業 令和5年3月

定休日 日曜日・月曜日・木曜日

駐車場 なし

Web mo-i_donuts(@moai_donuts)・Instagram

36

Bakery Panto

素材にこだわりぬいたパン



店主からメッセージ

できるだけ添加物を使わず自然にあるもので味にこだわりパンを作っています。

「安心・安全・うそをつかない」がポリシーです。

DMにてご予約、お取り置きも承っております。

ぜひご来店ください。

鹿児島で約5年、神戸で約15年パン屋の経験を積んできた店主が自分のお店を持ちたいと始良市にオープンした「Bakery Panto」。緑の屋根と入り口が目印のかわいいパン屋さんです。

店主は添加物をできるだけ使わないパン作りにこだわっており、小麦粉は国産やフランス産など5種類の粉をブレンドして使用し、マーガリンやショートニングを一切使わず北海道産のバターを使って1つ1つ丁寧に手作りしています。

1番人気は三日月の形をした塩バターパンで、クリームから手作りしているクリームパンやメロンパンも人気とのこと。



栗のキャンパーニュ

パンは現在30種類以上あり、新商品として今の季節にぴったりの「栗のキャンパーニュ」を販売中。そのままでも焼いても美味しく食べられます。

店主のこだわりが詰まったパンを是非食べてみてください。



1番人気三日月の形をした塩バターパン

TEL 050-8887-2586

住所 始良市島宮町55-1

営業時間 8:00~完売まで

創業 令和5年5月

定休日 月曜日、火曜日 駐車場 5台

mail BakeryPanto@outlook.jp
Bakery Panto(@bakerypanto)・Instagram

~当協会をご利用いただいた皆様に掲載のご協力をいただきました~