

ヘルシーな新食感焼きドーナツ

あなたの街の焼きドーナツ屋さん

～GFDが開店のお手伝いを致します～

消費者の「食」に対する意識の変化

- 生活習慣病、メタボリックシンドローム対策などの健康志向の高まり
- 2001年の労災保険法改正によるメタボリックシンドローム対策の社会化に伴う健康志向意識の更なる高まり

食事療法など「食」の改善
に対する関心

- 輸入ギョーザ問題など輸入食材に対する不安
- 度重なる産地偽装、表示偽装による食品不安、不信感

食の安全、国産食材に対する期待

GFDがご提案する“ドーナツ”が消費者にアピールする5つのポイント

1. 油で揚げないヘルシーな焼きドーナツ

- ◆従来の揚げているものより低カロリー（通常ドーナツの約30%）となり、とてもヘルシー
- ◆油の酸化が無い為、時間が経ってもおいしい

2. 国産の米粉を主に使った新食感ドーナツ

- ◆小麦にはない お米独特のもっちりとした食感
- ◆国産米粉を利用し、国内自給率向上に貢献
また、地場産のフレーバー（E x. 浜松⇒天竜茶）を使用し地域と連携

3. 山芋をつなぎとした健康志向ドーナツ

- ◆山薬とも呼ばれ古来より滋養強壯の漢方薬として用いられた山芋を使用
- ◆消化を助ける酵素を持ち、血糖値を下げる働きもある

4. 国産天然海洋性コラーゲン入りドーナツ

- ◆良質なたん白質が豊富で、脂質ゼロ。関節症、骨粗鬆症、動脈硬化の予防にもなる

5. 天然糖質トレハロースを使ったドーナツ

- ◆“やわらかさ”を保ち、作りたての美味しさをキープ
- ◆ぱさつきがないため、お年寄りや小さなお子様でも喉につまみにくい、柔らかさを持つ

商品コンセプト

- ◆お年寄りや小さなお子様でも安心して食べられるスイーツ
- ◆ただオシャレで甘いだけでなく、食の細かい子供達や、歯の悪いお年寄りでも食べやすい、そして害のない間食。
- ◆国内産・地場産の物を積極的に取り入れて商品を作るという事は、農業等の心配が外国産より少なく、特に、地場産の物は作る側の顔が見えるという点で消費者にとって更に安心感がある。そして、国内自給率UPにも当然つながる動きになる。

御社でのドーナツ販売のメリット

- ◆貴社独自の新品として「注目度アップ。」
- ◆地域の素材を活用した地産地消型商品として、「好感度アップ。」
- ◆厨房スペース・設備にコストがかからず、開業資金や開業後の仕入代も安価（高事業性）。
- ◆実演販売や作り置きも可能。