

# 次世代スイーツ・ブームは生まれるか?! ドーナツ×キャノーリ＝「ドノーリ」

By 安部かすみ - 2014-12-17



ニューヨーク発の大ヒットスイーツと言えば、ドーナツとクロワッサンから生まれたクロナッツ。流行に敏感なニューヨーカーが気になるのは、「クロナッツの次は何がくる?」ということ。この街のスイーツ職人は、ドミニク・アンセル（Dominique Ansel＝クロナッツの生みの親）に続けと、日々鎚（しのぎ）を削っている。

スイーツ界の最近のニュースとしては、ドーナツとキャノーリが合体した「ドノーリ」（Donnoli）。キャノーリ（日本ではカンノーロとも呼ばれる）は日本人には馴染みがないかもしれないが、イタリアはシチリア地方の伝統的なスイーツで、ニューヨークではイタリア系アメリカ人の定番のお菓子だ。

ドノーリは、このキャノーリとドーナツが合体したもののだが、見た目はシュークリームのようにキャノーリの形からは

クロナッツに続く人気スイーツになるか?!  
「ドローリ（Doroli）」4.50ドル（約531円）とカブチーノ 3.50ドル（約413円）

ほど遠く、「シュークリームと何が違うんだ?」と、話題性としてはイマイチだった。しかし、2号店をオープンしたばかりのとある人気サンドイッチ店がドノーリを発売したところ、瞬く間にその噂が広がり、朝食タイムには長蛇の列ができるほどになったのだ。

店の名は、ミッドタウンにあるアリドロ (Alidoro)。1986年創業で、1号店はダウンタウンのソーホーエリアに位置。新鮮でおいしいイタリア系サンドイッチの店として定評があり、その2号店が10月30日にミッドタウンにオープンしたばかり。噂のドノーリは、この2号店でしか提供されていない。その味を確かめるべく、店を訪ねた。

「うちでは、ドローリ (Doroli) と呼んでいるよ」と言うのは、オーナー・シェフのウォルター・モメンテ (Walter Momente) さん。ドローリとは、ドーナツとキャノーリと店名のアリドロを掛け合わせた造語とのこと。同店のドローリが注目されているのは、シュークリームの形から発展させ、唯一キャノーリと同じ縦長の形態を実現させたことも関係しているようだ。

同店の人気サンドイッチの一つ、「アリドロ・サンドイッチ (Alidoro sandwich)」  
13.50ドル (約1593円) (c) Talley Carlston

早速試食してみる。生地の外側はパリッと香ばしく焼かれ、内側はドーナツのように弾力があり柔らかい。中のクリームは本場シチリアのキャノーリに習って、リコッタチーズ (同店では羊のリコッタ) に、チョコチップとキャンディッドフルーツ (糖果) などを少量加えたもの。アメリカンスイーツ特有のヘヴィーな甘さはなく、ライトな食感で食べやすい。また、私はあまりキャノーリが好きではないのだが (堅めの皮の食感とシナモン味が苦手だったと記憶)、このドローリに関しては新鮮さと親しみを同時に感じた。

「ベター・ザン・ドーナツ。ベター・ザン・キャノーリ (ドーナツよりも、キャノーリよりも美味しい)。いろんなイタリア系ペーストリーを回って味を研究して作った、自慢のオリジナルクリームなんだ」と、ウォルターさんは胸を張る。

同店は、ニュースサイト「ゴッサミスト (gothamist)」で「おいしいサンドイッチ店特集」にトップ掲載されるなど、そもそもの人気の秘密はサンドイッチにあるが、同店から生まれた新スイーツ「ドローリ」がこの街でトップスイーツに上り詰めることができるか、注目が集まる。

(※データは2014年12月現在。1ドル＝118円換算)

>> Alidoro WEBサイト

>> ゴッサミスト WEBサイト「おいしいサンドイッチ店特集」

通常のミッドタウン店の様子。時間帯を選べば、待ち時間はない。

グランドオープンから数週間経っても長い行列が続く同店（時間帯は金曜日の昼時）。回転が早いいため、待っても15～20分程度とか。

オーナーシェフのウォルター・モメンテさん。ロングアイランド在住で、息子同士が仲良しということでMonday満ちるさんと友人なんだとか！

2015/11/30

次世代スイーツ・ブームは生まれるか?! ドーナツxキャノーラ = 「ドノーリ」 | プンタ - PUNTA

編集者、ライター。1994年から2001年まで、日本の出版社で編集者として勤務、02年よりニューヨーク在住。07年から14年まで、在NYの出版社でシニアエディターとして勤務。退職後は様々な日本語メディアでNY情報を発信中。日米での編集者歴21年。

---