

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



 LINEで送る

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）に續けと、日々鎬（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だが、見た目はショートクリームのようで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）とカプチーノ 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つたのだ。

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。

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ではなく、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感じた。

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

「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！

安部かすみ

2015/11/30

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」 | 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。
