

スイーツ好き必見：和菓子の魅力を再発見するどら焼き特集



引用先:PhotoAC

和菓子の定番どら焼きが進化中。伝統とモダンを融合した新しいどら焼きの魅力を特集し、恵比寿女子の生活を彩ります。

和菓子の定番「どら焼き」が、今、現代の暮らしに寄り添う新しい魅力を発信しています。手軽に楽しめるスイーツとして、仕事の合間や帰宅後のリラックスタイムにぴったりだけでなく、モダンなアレンジによる洗練された見た目と味わいで注目を集めています。特に、恵比寿を中心とした都内の人気スポットでは、伝統を守りながら進化を遂げたどら焼きが話題です。

今回の記事では、そんな恵比寿女子におすすめのどら焼きブランドや、より楽しめるアイデアをご紹介します。伝統とトレンドが融合したどら焼きを通して、忙しい日常に癒しと新しい刺激をプラスしてみませんか？

どら焼きの基本を知る:和菓子の歴史と現代風アレンジ

東京で楽しむ注目のどら焼きブラン

1. EBISU青果堂
2. 「榮太樓總本舗」カジュアルブランド「にほんばしえいたろう」
3. 亀十
4. 足立音衛門
5. 目黒東山 菓匠雅庵
6. 門仲どら焼き どら山
7. 和菓子 さか昭
8. 菓子店 いちや
9. 菓子工房 福どら
- 10 たねや

まとめ

【どら焼きの基本を知る】

和菓子の歴史と現代風アレンジ



引用先:PhotoAC

どら焼きは、日本を代表する和菓子の一つで、ふわふわの生地と甘いあんこの組み合わせが魅力です。その名前は、円形の打楽器「銅鑼(どら)」に形が似ていることに由来します。銅鑼は祭りや儀式で用いられる楽器で、その形状がどら焼きの丸いフォルムを連想させます。

どら焼きの起源は江戸時代までさかのぼり、当初は生地にあんこを塗ったシンプルなものでした。現在のように生地であんこを挟むスタイルが広がったのは明治時代です。それ以降、親しみやすい和菓子として広まってきました。

近年では、抹茶クリームやフルーツ入りなど新しいアレンジが増え、甘さ控えめのものも登場しています。伝統を守りながら進化を続けるどら焼き。その歴史や工夫に思いを馳せながら味わえば、より一層その魅力を楽しめます。

【日本の伝統ある和菓子のさらなる進化】

和の伝統にフルーツの彩りを添えて、進化するどら焼き

「EBISU 青果堂」:フルーツどら焼き



引用元:EBISU青果堂 (<https://seikadou.jp/>)

創業90年以上の歴史を誇る果物問屋「島田青果」。その確かな目利きで選び抜かれたフルーツを、和菓子職人の熟練技術と融合させた新感覚スイーツが注目を集めています。中でも特に人気なのが「フルーツどら焼き」。

この商品は、しっとりとした生地ともっちりとした生地の2種類から選ぶことができ、季節ごとの旬のフルーツをふんだんに使用しています。

さらに、フルーツの美味しさを最大限に引き立てた「ぱふえ」や、夏限定の「白桃夏氷」といったメニューも豊富で、多くの人々に支持されています。旬の果物の贅沢な味わいと職人の技が織りなす逸品です。

商品名	フルーツどら焼き
価格	540円～1080円(税込)
内容量	1個
賞味期限	2日
保存方法	要冷蔵

【もちりとした生地で餡との相性にこだわった】

榮太樓總本舗:にほんばしえいたろう



引用元:株式会社榮太樓總本舗(<https://www.eitaro.com/>)

創業200年以上の歴史を持つ榮太樓總本舗から生まれたカジュアルブランドは、伝統の技術を今の時代に生かしながら、和菓子をもっと身近に感じてもらいたいという思いが込められています。

特に子どもたちや若い世代にも安心して安全なおやつとして楽しんでもらえることを目指しています。

その第一歩として、2013年11月に「にほんばしえいたろう」1号店がアトレ恵比寿店にオープンしました。この店舗では、どらやきや金鰐をはじめ、約50種類もの多彩なおやつ菓子が並び、伝統と新しさを感じられる品揃えが魅力です。現在では全国に店舗を展開し、多くの人々に愛されるブランドへと成長を続けています。

商品名	美味どら もち入
価格	270円(税込)

内容量	1個
賞味期限	2日
保存方法	要冷蔵

【驚くほどふっくらしっとりの生地が特徴】

御菓子司 亀十;どらやき「黒あん」「白あん」



引用元: 御菓子司 亀十 (<https://mi-journey.jp/foodie/87624/>)

何より印象的なのはそのボリューム感。一枚一枚職人さんの手によって丁寧に焼かれた皮は、美しい焼き目とふわふわの食感が特徴です。サイズはかなり大きめですが、あまりの美味しさに思わず最後までペロリと食べてしまいます。定番の「黒あん」には北海道十勝産の小豆が使われており、コクのある甘さが楽しめます。また、手亡豆(てぼうまめ)を使ったやさしい甘さの「白あん」もぜひ試していただきたい一品です。

商品名	どらやき 「黒あん」「白あん」
価格	391円(税込)

内容量	1個
賞味期限	2日
保存方法	要冷蔵

【大きな和栗を、ごろり】

足立音衛門:和栗と丹波大納言小豆のどら焼き(西武 池袋店)



引用元: 足立音右衛門 (<https://www.otoemon.com/shop/fytj-d0054/>)

丹波大納言小豆の風味をたっぷりと堪能できる特製餡に、大粒の国産ムキ栗の甘露煮を丸ごと1粒合わせたどら焼きです。このどら焼きは、熟練の和菓子職人が一つひとつ丁寧に仕上げしており、素材本来の味わいを大切にしています。

和栗は自然そのままの甘さと香ばしさが魅力で、特製餡の豊かな味わいと絶妙に調和しています。

さらに、どら焼きの皮には発酵バターと和三盆糖を使用しており、ふわふわとした食感でまるで和のケーキを思わせる仕上がりです。上品で繊細な甘さが特徴の和三盆糖が、全体の味わいをより一層引き立てています。

商品名	和栗と丹波大納言小豆のどら焼き
価格	500円(税込)
内容量	1個
賞味期限	出荷日より10日
保存方法	常温保存

【シンプルながらも深い味わいがあり、何個でも食べられる】

目黒東山 菓匠雅庵:「自家製つぶあん」



引用元; 目黒東山 菓匠雅庵(<https://www.wagashi-miyabian.com/>)

厳選された極上卵「御養卵」をふんだんに使用し、ふっくらと丁寧に焼き上げた特別などら焼きです。この卵は濃厚で甘みが強く、焼きあがりの生地にはふわっとした軽やかさと、しっとりとした深みを与えてくれます。

そして、その中に挟んだのは、職人が一粒一粒丹念に炊き上げた「自家製つぶあん」。まるで蜜のような濃厚な甘みと、豆の自然な風味をしっかりと感じられる味わいが特徴です。ひ

と口食べれば、生地とあんこのハーモニーが口いっぱいに広がり、特別なひとときを演出します。お茶請けとしても贈り物としても喜ばれる一品です。

商品名	自家製「つぶあんどら焼き」
価格	270円(税込)
内容量	1個
賞味期限	7日
保存方法	常温保存

【洋菓子のエッセンスを忍ばせて】

門仲どらやき どら山:あんバターどら



引用元:門仲どらやき どら山 (<https://dorayama.take-eats.jp/>)

北海道が誇る最高級の十勝産小豆をたっぷり使用したつぶあんは、優しい甘さの中にほんのりと感じる塩味がアクセントとなっています。この上品なあんこを引き立てるのは、北海道十勝産の良質な生乳から作られた濃厚でコク深いバターです。

100%純正の生乳を使用し、丁寧に仕上げられたバターは、濃厚でありながらも後味がすっきりしており、つぶあんとの相性は抜群です。

ふんわりと焼き上げたどら焼きの生地に、このつぶあんとバターを贅沢にサンドしました。一口食べれば、しっとりとした生地、上品な甘さのあん、そしてバターのクリーミーさが一体となり、口の中で幸せなハーモニーが広がります。その味わいは、まるで北海道の自然の恵みをそのまま閉じ込めたかのようなようです。

お茶やコーヒーとの相性も良く、贈り物としても特別感のある一品となっています。和菓子と洋菓子の魅力が融合した、この「贅沢あんバターどら焼き」で、特別なひとときをお楽しみいただけます

商品名	あんバターどら
価格	390円(税込)
内容量	1個
賞味期限	3日
保存方法	要冷蔵

【和の心、桜香るひとくちスイーツ】

和菓子 さか昭:縁結びのさくら道

引用元:和菓子 さか昭 (<http://www1.ttcn.ne.jp/sakaaki/>)

厳選された国産小豆を使用した特製餡と、発酵バターや和三盆糖をたっぷり使った生地が魅力です。一口頬張ると、しっとりとした甘さとふんわりとした食感が広がり、職人技の高さを実感できます。

その美しい焼き色と上品なパッケージは、贈り物にも最適。手に取りやすい価格帯ながら、味わいや品質は価格以上の満足感を与えてくれます。購入時にはスタッフの丁寧な対応もあり、安心して選べるのも嬉しいポイントです。

お茶の時間や大切な方への贈り物として、極上のひとときを彩る、どら焼きをぜひお楽しみください。

商品名	縁結びのさくら道
価格	260円(税込)
内容量	1個
賞味期限	7日
保存方法	要冷蔵

【ひとくちで感じる、素材の力と職人の技】

菓子店 いちや:大粒栗どら



引用元: (<https://www.dorayaki.tokyo/entry/20240113/1705116600>)

伝統と革新が調和した「大粒栗どら焼き」は、厳選された大粒の栗と匠の技が生み出す至福の一品です。ふんわりとした生地と風味豊かな餡の絶妙なハーモニーは、栗本来の深い味わいと上品な甘さを引き出します。

贅沢な素材を惜しみなく使用しながらも、驚くほど手頃な価格設定で、日常的に楽しめる贅沢を実現。洗練されたパッケージと完璧な焼き色は、SNS映えする美しさも兼ね備えています。

きめ細やかな接客と柔軟な包装サービスも魅力の一つ。自分へのご褒美から、大切な方への贈り物まで、様々なシーンで重宝される逸品です。手に取った瞬間から始まる特別なひときは、日常に彩りを添える至福の体験をお約束します。

商品名	大粒栗どら
価格	270円(税込)
内容量	1個
賞味期限	3日
保存方法	要冷蔵

【自然と職人技が生んだ、極上のどら焼き体験】

菓子工房 福どら:生どら

引用元:菓子工房 福どら(<https://fukudora.jp/>)

北海道羊蹄山のふもとで育てられた、風味豊かな小豆を使用した特別な一品です。寒暖差のある自然環境が生み出す柔らかい皮と深い味わいの小豆を、今も手作業で丁寧を選別しています。このこだわりが、不純物のない安心と高いクオリティーを実現しています。

どら焼き自体の見た目も美しく、ふっくらとした生地が特長です。贈り物としても喜ばれる上品な仕上がりで、特別なひときやお祝いの場面にもぴったりです。

また、これほどの品質を持ちながら、手頃な価格で提供される点も大きな魅力です。高い満足感を得られるコスパ抜群のどら焼き、ぜひ一度その味をお楽しみください。きっと期待以上の美味しさを感じていただけるはずです。

商品名	生どら
価格	300円(税込)
内容量	1個
賞味期限	3日

保存方法	要冷蔵
------	-----

【小豆と白小豆、ふたつの粒餡が織りなす上質な甘さ】

たねや:どら焼き(粒餡)



引用元;たねや (<https://taneya.jp/>)

北海道の契約農場で育てられた小豆と白小豆を丁寧に選別し、みずみずしい粒餡に仕上げています。生地は職人が気温や湿度に合わせて焼き上げ、香り高くふんわりとした食感を実現。品質の高さが、一口で実感できます。

見た目にも美しく焼き色が均一で、贈り物としても喜ばれる上品な仕上がり。手頃な価格ながら、贅沢な味わいを楽しめる高コスパが魅力です。購入時にはスタッフの丁寧な対応で、最適な商品選びをサポートします。味、見た目、価格、サービスすべてにおいて満足度の高いどら焼きです。ぜひ、お茶の時間のお供や大切な方への贈り物としてお試しください。

商品名	どら焼き(粒餡)
価格	330円(税込)
内容量	1個
賞味期限	2日
保存方法	要冷蔵

まとめ

どら焼きが、今新しいステージに進化しています。東京都内、恵比寿エリアでは、伝統の味を守りながらも現代的なアレンジを加えたどら焼きが話題になっています。老舗が手がける本格派から、スイーツ感覚で楽しめる個性的な一品まで、バリエーションも豊富です。

中でも注目なのは、見た目が華やかで手土産にもぴったりのデザインです。さらに、北海道産の厳選素材や職人の技が光る高いクオリティーを保ちながら、お手頃な価格で購入できるコスパの良さも魅力です。忙しい毎日に癒しと新しい発見をプラスするこの新感覚のどら焼きを、ぜひ一度試してみてください。次のトレンドに敏感なあなたのお気に入りになることでしょう。

執筆日

2024年12月2日

