

2005年からマラサダ一筋！ メディアも注目！ ハワイアンドーナツ ふわふわ揚げたて食感を「自宅でも

LFC Exchange

LFC Exchange（横浜市保土ヶ谷区法泉、神谷亮廣代表取締役、045・444・9640）が、マラサダというドーナツを日本に上陸させてから15年以上。

日本で初めてマラサダの販売を始めた頃は、自家用キャンピングカーを移動販売車に改造して湘南中心に小売販売のみだったが、知っている人もほとんどおらず、日に30個も売れないような毎日だった。現在は、全国約200店舗にマラサダの冷凍生地の卸売をしている。横浜市、広島県、大阪府の3カ所を発送の拠点に、全国のレストラオンやカフェ、居酒屋チェーン、コーヒESHOPP、ホテルなどへ出荷する。

最近の売れ筋は、調理済でレンジで温めれば提供できる簡単マラサダ。人手やスペース、調理器

具などの不足を補う優等生として、多くの飲食店に採用されるとともに、「BRUTUS」誌の「日本一のお取り寄せグルメ」特集にも掲載され、ネットショップでも人気を博している。

この「レンジでチンするだけのマラサダ」は横浜の工場で毎日揚げているが、曜日限定で週3日行う揚げたてマラサダの直売には、地元だけでなく遠方からもお客様が集まる。直売所では、クリームをたっぷり挟んだカラフルな「天使のマラサダ」なども好評だ。

手作業の小さな工場なので、小ロットでのドーナツOEM製造も請け負い、切り込みを入れたドーナツ、カラフルな装飾のドーナツ、クリーム入りのドーナツなど、お客様の要望に沿ったドーナツを製造受託している。



ハワイの揚げドーナツ
「マラサダ」



クリームやフルーツを
たっぷり挟んだ
「天使のマラサダ」



新商品の、
コナコーヒーを使用した
日持ちのするオリジナル
ドーナツも人気！