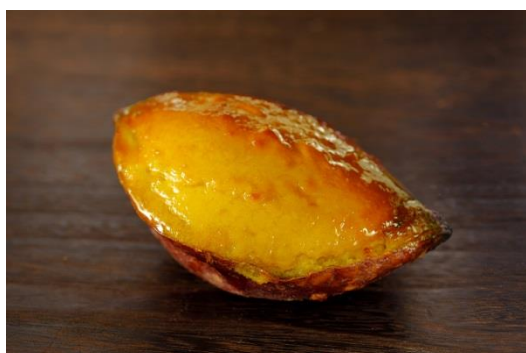


## スイーツ専門店「松蔵ポテト」

# 爽やかな味わいで暑い季節におすすめ！ スイーツ専門店「松蔵ポテト」とkiri®クリームチーズをセット販売

2018年5月10日（木）～6月17日（日）



1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラッチ製法に一貫してこだわった神戸生まれの老舗ベーカリー、株式会社ドンク（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長執行役員：中土忠）が展開するスイーツ専門店「松蔵ポテト」にて、2018年5月10日（木）～6月17日（日）の期間、スイーツ専門店「松蔵ポテト」とフランス・ベル社の「kiri クリームチーズ」をセット販売いたします。

「松蔵ポテト」は、1949年、当時ドンクの製菓職長であった井上松蔵によって誕生しました。彼の哲学である「素材を厳選し、素材の特性を活かして美味しいお菓子を作ること」を半世紀以上守り続け、現在は、さつまいもは全て宮崎産のものを使用し、産地から直接取り寄せ、製造しています。

「松蔵ポテト」のスイーツは、さつまいもの素材の良さをそのまま活かし、卵黄、牛乳、砂糖、バターで味付けをした優しい甘さが特長です。新鮮なミルクと生クリームを使用したクリーミーでなめらかな味わいが特長の「kiri クリームチーズ」と合わせることで、これから迎える温暖な季節でも爽やかに召し上がりいただけます。スイーツの甘さとクリームチーズの酸味の相性が良く、夏におすすめの組み合わせです。

### 販売概要

期 間： 2018年5月10日（木）～6月17日（日）  
 店 舗： 松蔵ポテト各店（国内20店舗）  
 商 品 内 容： 「スイーツとクリームチーズセット」  
 スイーツ250gと「kiri クリームチーズ」1箱6Pの  
 セット販売  
 ※「kiri クリームチーズ」の単品販売はいたしません。  
 税 込 価 格： 832円



## 株式会社ドンク

1905年、神戸で創業。日本で本格的なフランスパンを神戸・三宮で販売を始めて50余年、フランスパンブームを起こすなど、創業当時から本場の製パン技術の習得やヨーロッパの食文化の紹介に力を入れ、日本のパン業界をリードし続けてきました。総店舗数が海外を含め約200店舗まで広く展開している今でも、粉から生地を仕込み、成形して焼き上げるまでの全工程を一貫して行う「スクラッチ製法」にこだわり、各店舗で職人がパンを焼き上げます。海外への職人派遣や海外からの講師を招いた技術研修も積極的に実施し、パンのワールドカップ“クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー”へは過去6回職人を輩出するなど、日本トップクラスの高い製パン技術を誇ります。グループブランドはバラエティ豊かに展開し、お客様のニーズに広くお応えします。

### 【主なブランド】

boulangerie française  
**DONQ**

ドンク



**Mini One**

ミニワン

**松蔵ポテト**  
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

**Johan**  
PARIS

ジョアン

la  
**Boulangier**  
de montagne  
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ