

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

“ごちそうジャパン～日本列島おいしい食材を求めて～”が今年も開催！

第一弾「四万十川の青さのり」発売！



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）は、日本各地の特産品や魅力ある農産物を掘り起こす「ごちそうジャパン～日本列島おいしい食材を求めて～」を今年も開催いたします。第一弾として、高知県の青さのりを使用した食事パン「四万十川の青さのり」を2018年8月16日（木）～9月6日（木）の期間で、旗艦ブランドのドンクのほか、6ブランド、全国計145店舗で販売いたします。

2016年8月からスタートした「ごちそうジャパン～日本列島おいしい食材を求めて～」は、日本各地に眠る特産品、注目食材、魅力ある農産物を掘り起こし、『素材の価値』が伝わるようなパンを、時には農家や酪農家の方といった作り手の想いを交えるなど、ストーリーを立ててお客様にお届けする企画です。

2018年の第一弾で販売する「四万十川の青さのり」は、高知県の清流四万十川の恵みを受けて、すくすくと育った青さのりを使用した食事パンです。高知県の青さのりは、細やかな繊維の食感と豊かな香り、そして美しい緑の色合いが特徴です。収穫の際には、繊維を傷つけないよう、すべて手作業で丁寧に収穫しています。また、天日干しをすることで、食材本来の風味を損なわないような工夫をしています。この清流の青さのりを、モッツアレラチーズと合わせて香ばしく焼き上げることで、素材の旨みを活かした一品に仕上げています。

当社では、日本各地で採れた食材をドンクの本業であるパンを通じて全国のお客様にお届けしています。今後も本企画などを通じ、日本の食文化の普及に取り組むとともに、各地の地場産食材の美味しさをお伝えする場をさらに広げていきたいと考えています。

販売概要

販売期間： 2018年8月16日（木）～9月6日（木）
販売店舗： ドンク、ドンクエディテ、ジャルダン・ド・フランス、
ジョアン、マリー・カトリーヌ、ドミニック・ジュラン
※全国計145店舗
税込価格： 281円
※価格は税込です

■ 第一弾「ごちそうジャパン～日本列島おいしい食材を求めて～」商品概要



四万十川の青さのり (281円) ※価格は税込です

高知県の清流四万十川の恵みを受けて、
すくすくと育った青さのりを使用した食事パンです。
高知県の青さのりは、繊維の細やかな食感と豊かな香り、
そして美しい緑の色合いが特徴です。収穫の際には、繊維を傷つけないよう、
すべて手作業で丁寧に収穫しています。また、天日干しをすることで、
食材本来の風味を損なわないような工夫をしています。
この清流の青さのりを、モッツアレラチーズと合わせて香ばしく
焼き上げることで、素材の旨みを活かした一品に仕上げています。

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】



ドンク



ジョアン



ミニワン



松蔵ポテト



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ