

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～” 第二弾「青森県鬼沢のにんにくパン」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～」を開催しています。第二弾として、青森県鬼丸農園のにんにくを使用した食事パン「青森県鬼沢のにんにくパン」を2019年2月15日（金）～2月28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142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。

第二弾として販売する「青森県鬼沢のにんにくパン」は、青森県弘前市鬼沢地区の鬼丸農園で生産されたのにんにくを使用した食事パンです。この地域のにんにくは、岩木山のふもと付近の火山灰土と豊かな水の恵みを受け、上質のにんにくに育ちます。にんにくの糖度も高く、豊かな香りと風味が特徴です。今回はその鬼沢で採れた醤油漬けのにんにくと、黒にんにくバターを使用し、にんにくの豊かな香りと風味を生かした、絶品のにんにくパンに仕上げました。

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： 2019年2月15日（金）～2月28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142店舗
税込価格： 260円 ※価格は税込です

■ 第二弾「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



青森県鬼沢のにんにくパン（260円）※価格は税込です

第二弾として販売する「青森県鬼沢のにんにくパン」は、青森県弘前市鬼沢地区の鬼丸農園で生産されたにんにくを使用した食事パンです。

この地域のにんにくは、岩木山のふもと付近の火山灰土と豊かな水の恵みを受け、上質のにんにくに育ちます。

にんにくの糖度も高く、豊かな香りと風味が特徴です。

今回はその鬼沢で採れた醤油漬けにんにくと、黒にんにくバターを使用し、にんにくの豊かな香りと風味を生かした絶品のにんにくパンに仕上げました。

～鬼沢のにんにくの由来～

鬼沢には昔、鬼がいたという伝説があります。その鬼は心が優しく、水不足に困っていた地元農民の為に一晩にして水路を掘り、農民からとても感謝されたといわれています。

現在も、その鬼の遺品が祭られた鬼神社（きじんじゃ）があり、

毎年、鬼が好物であったといわれる鬼沢のにんにくを収穫祭で奉納しています。

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