

## 神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

### フランスのエッセンスをお届けする『フランスフェア』を今年も開催！

フランスの郷土料理をアレンジした限定商品を販売

ドンク：2019年7月1日（月）～7月15日（月・祝）

ジョアン：2019年7月3日（水）～7月16日（火）



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）が展開するベーカリーブランド「ドンク」と「ジョアン」は、パンを通じてフランスのエッセンスをお届けする『フランスフェア』を2019年7月に実施いたします。

#### ■ドンク『フランスフェア おいしいフランス』

「ドンク」では、『フランスフェア おいしいフランス』と題し、2019年7月1日（月）～7月15日（月・祝）の期間で、限定商品全5品を販売いたします。フランスの郷土料理「ラタトゥイユ」をキッシュ風にアレンジした商品や、レモンやアプリコットなど、フランスでも人気のフルーツを使った夏にぴったりのスイーツパンが登場します。「ガレット・シュークルット」はフランス北東部・アルザス地方の田舎料理であるシュークルットを、フランス郷土料理のガレット風に焼きあげました。ベーコンの旨みとザワークラウトのほどよい酸味に、マスタードのアクセントが効いた一品です。

#### ■ジョアン『フランスフェア ～パンで楽しむフランス～』

「ジョアン」では、『フランスフェア ～パンで楽しむフランス～』と題し、2019年7月3日（水）～7月16日（火）の期間で、限定商品全7品を販売いたします。フランス・バスク地方の焼き菓子である「ガトールバスク」は、バターが香るさっくりとした生地、味わい深いアーモンドクリームを合わせたリッチな一品に仕上がりました。その他にもフランスの伝統料理をイメージしたパンなど、フランスのエッセンスが詰まったラインナップをご用意しています。

## ■ ドンク『フランスフェア おいしいフランス』限定商品概要

---



### ●タルト・アブリコ (281 円)

甘酸っぱいアブリコットとカスター入りアーモンドクリーム  
の甘さが相性のよい夏にぴったりのさわやかなタルトです。  
ベースのラズベリージャムが味のアクセントに。



### ●キッシュ・ラタトゥイユ (303 円)

フランスの郷土料理「ラタトゥイユ」をキッシュ風  
にアレンジ。キッシュの濃厚な味わいの中にラタトゥイユ  
のトマトの旨みが広がります。



### ●トマトとオリーブのバトン (324 円)

トマトソースをベースにオリーブとベーコン、  
ゴーダチーズを巻き込み焼きあげました。外のカリッとした食感  
が特徴。ワインのお供にもおすすめの一品です。



### ●クレーム・オ・シトロン (260 円)

ふんわり口どけのよいブリオッシュにレモンカットの  
入ったさわやかなバタークリームをあわせました。  
軽く冷やしてもおすすめの一品です。



### ●ガレット・シュークルート (281 円)

フランス北東部・アルザス地方の田舎料理である  
シュークルートを、フランス郷土料理のガレット風  
に焼きあげました。ベーコンの旨みとザワークラウト  
のほどよい酸味に、マスタードがアクセント。

※価格は全て税込です。

※店舗により取り扱い商品が異なる場合があります。

■ ジョアン『フランスフェア ~パンで楽しむフランス~』 限定商品概要



●ガトーバスク (303 円)

バターが香るさっくりとした生地に、味わい深いアーモンドクリームをあわせた、リッチな一品。ティータイムにぴったりな、フランス、バスク地方の焼き菓子です。



●クロックムッシュ (281 円)

ジョアンで人気の食パン、パンカレを使用したクロックムッシュです。パンカレ、チーズ風味のホワイトソース、ベーコン、モッツアレラチーズのハーモニーをお楽しみください。



●タルト・オ・ポワール (303 円)

洋ナシの優しい甘さとアーモンドクリームのコクが広がる上品な味わい。フランスでもポピュラーなお菓子です。



●りんごのエスカルゴ (303 円)

さっくりとしたパンと、コクのあるしっとりとしたアーモンドクリームがバランスよく楽しめる一品。甘酸っぱいりんごがアクセント。



●アリゴとソーセージ (324 円)

じゃがいもをベースにチーズをあわせたフランスの伝統料理「アリゴ」に、ソーセージをプラスしました。ボリューム感のある贅沢な一品です。



●アッシェ・パルマンティエ

(じゃがいもとミートソースの重ね焼き) (270 円)

フランスの家庭料理「アッシェ・パルマンティエ」をアレンジしました。ミートソースとマッシュポテト、チーズが相性抜群です。



●フロマージュ・エ・オリーブ

(1 本 702 円、1/2 本 351 円)

フランスでポピュラーな、オリーブとチーズの組み合わせ。オリーブの香りとチーズのうまみ、ベーコンの香ばしさが食欲をそそる一品です。

※価格は全て税込です。

※店舗により取り扱い商品が異なる場合があります。

## ドンク『フランスフェア おいしいフランス』概要

期 間：2019年7月1日（月）～7月15日（月・祝）

店 舗：ドンク各店（全国130店舗）

## ジョアン『フランスフェア ～パンで楽しむフランス～』概要

期 間：2019年7月3日（水）～7月16日（火）

店 舗：ジョアン各店（全国14店舗）

## 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・ドウ・モンジュ