

## 神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

# 熊本の新しいランドマーク「SAKURAMACHI Kumamoto」に 『ドンクエディテサクラマチ熊本店』が9月14日（土）オープン

～店舗限定商品「阿蘇ミルクハース」、「KUMAMOTO あんぱん」など販売～



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、「ドンクエディテ」「MiniOne（ミニワン）」併設の新店舗「ドンクエディテサクラマチ熊本店」を2019年9月14日（土）に開業する、「SAKURAMACHI Kumamoto」B1階にオープンいたします。

「SAKURAMACHI Kumamoto」は、日本最大級のバスターミナルを有する複合施設として、バスターミナルを利用される方や近隣にお住まいの方、オフィスワーカーなど、多くの方の利用が期待されています。「ドンクエディテサクラマチ熊本店」では、焼きたてのパンと心温まるサービスでお客様の身近な存在のベーカリーとなるよう目指してまいります。

商品はドンクの看板商品であるフランスパンや食事パンをはじめ、ここでしか味わうことができない店舗オリジナル商品を数多く提供いたします。九州産の小麦粉と阿蘇の牛乳で仕込んだ「阿蘇ミルクハース」や熊本の郷土菓子“いきなり団子”をパンにアレンジした「KUMAMOTO あんぱん」、熊本の郷土料理“からし蓮根”をパンに挟んだ「ブレフ（からし蓮根）」など、熊本ならではの素材を使用した商品を販売。店舗オリジナル商品を中心に、季節を彩るパンなども焼きたてでお届けいたします。

■ 限定商品紹介（一部） ※価格はすべて税込みです。



● **阿蘇ミルクハース（1本 1,080円、1/2 540円）**

九州産の小麦粉と阿蘇の牛乳で仕込み、  
ふんわり柔らかく焼き上げました。  
地産の阿蘇の牛乳の甘味が口の中で広がる一品です。  
1本まるごとの購入から、1/2サイズでの購入も可能で、  
家族でシェアしてお楽しみいただけます。



● **KUMAMOTO あんぱん（324円）**

熊本の郷土菓子「いきなり団子」をパンにアレンジしました。  
素朴で優しい味わいに仕上げました。

「いきなり団子」とは、熊本の家庭でお母さんや  
おばあちゃんが作る自家製おやつとして広まったお菓子です。



● **プレフ（からし蓮根）（389円）**

熊本の郷土料理「からし蓮根」をパンに挟みました。  
ピリッとしたからしとシャキシャキとした食感の蓮根を  
お楽しみください。  
お酒のお供にもおすすめの一品です。



● **SAKURAMACHI（303円）**

見た目も美しい桜満開の熊本桜町をイメージしたあんぱん。  
桜風味のパンに桜あんを包みました。

お茶と共におやつにどうぞ。

## 店舗概要

名 称： ドンクエディテサクラマチ熊本店  
オ ー プ ン： 2019年9月14日（土）  
住 所： 熊本市中心区桜町3番10号 SAKURAMACHI Kumamoto B1 階  
営 業 時 間： 10時00分～21時00分  
業 態： ベーカリー、ミニワン、カフェ  
電 話 番 号： 096-245-6633

## 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