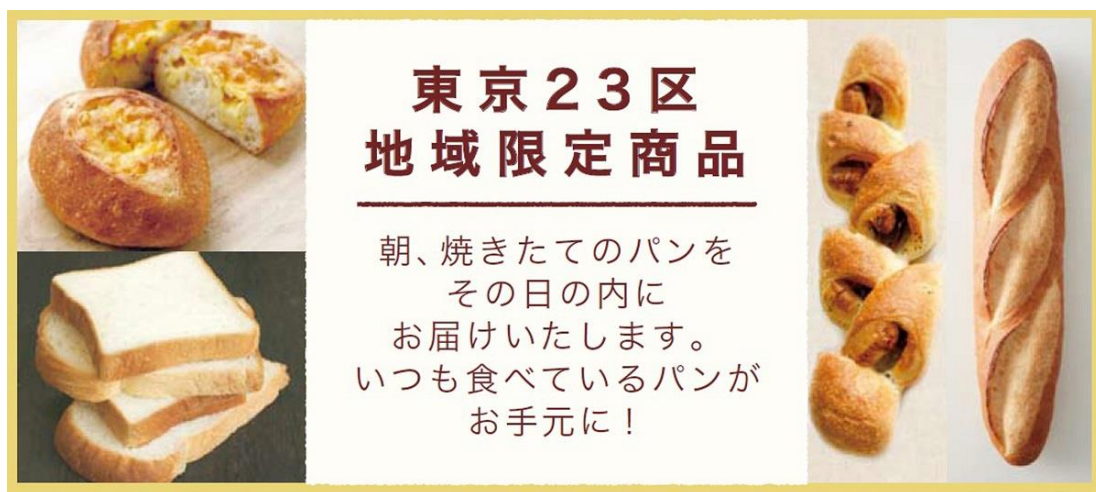


## 神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

職人が焼き上げたパンをその日のうちにお届けする

**「当日焼きたて便」**を6月5日(金)から東京23区限定で開始

～日常で楽しめるフランスパンや食パンを中心に9商品を展開～



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、本日2020年6月5日（金）9時00分より、ドンクオンラインショップ（<http://www.donq-store.jp/>）において、事前にご注文いただいたお客様に当社の職人が焼き上げたパンをその日のうちにご自宅へお届けする「当日焼きたて便」を開始いたしました。

今回の取り組みは、新型コロナウイルスの影響からこれまでのように積極的な外出が難しい状況の中でも、日常的にドンクのパンをお召し上がりいただいているお客様からの「ドンクのパンを楽しみたい」というご要望を受け、東京23区限定でスタートすることを決定いたしました。オンラインショップにおいても店頭で焼きたて商品と変わらない高品質な状態で商品をお届けすることにこだわり、冷凍保存は行わず、焼き上げたパンをその日のうちに常温の状態でお客様のご自宅へお届けいたします。

商品は、当社が得意とするフランスパンをはじめとした食事パンを中心に9商品（全13アイテム）をセレクト。もっちりとした食感が特徴の『パン・ド・ミ（角）』や、トーストすることで外側がカリッとした食感になり香ばしさが増す『ハードトースト』、優しいコーンの甘さで人気のロングセラー『コーンパン』など、ドンクの人気商品を中心に展開いたします。

今後もラインナップはさらに充実させていく方針です。是非、この機会に「当日焼きたて便」をご利用いただき、ご自宅にいながらドンクの人気パンをお楽しみください。

■「当日焼きたて便」商品紹介 ※価格はすべて税込みです。



●**パン・ド・ミ (角) (1,062 円、1/2 本 532 円)**

もちり感としっとりした食感が特徴のオールマイティーに使える食パン。蓋をして焼くため中身の密度が高く、濃厚な味わいです。



●**パン・ド・ミ (山) (1,062 円、1/2 本 532 円)**

トーストした時の歯切れが軽く、ほどよい弾力の食感が特徴。特にパンの耳の上部分が香ばしく、パンの耳がお好きな方におすすめの食パンです。



●**さわやかな食卓 (879 円、1/2 本 440 円)**

歯切れがよく、もちりとした食感の食パン。ほんのり甘みを感じる味わいで、サンドウィッチなどお子様にも食べやすい食パンです。



●**ハードトースト (772 円、1/2 本 386 円)**

トーストしてお召し上がりいただくと外はカリッとした食感で中はもちりとして口どけも良く、ほんのり塩味を感じあっさりとした味わいです。表面が軽く色づく程度にトーストしていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。



●**パン・ド・ロデヴ (クルミ&レーズン) (636 円)**

もちもちとした食感と蜂の巣のような内層が特徴のフランス・ロデヴ地方のパンにドライフルーツを入れました。



●**コーンパン (大) (159 円)**

スイートコーンの入った直焼きのパンです。人気ロングセラー商品の一つです。



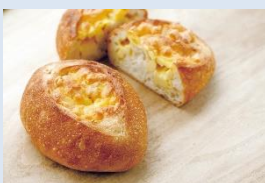
●**バタール (330 円)**

フランスパンのバゲットに比べて、クラム (中身) が多いためカット面も大きく、おすすめとしてチーズやパテなどの具材をのせてお召し上がり下さい。



●**ベーコンエビ (330 円)**

フランスパンに黒こしょうの効いたベーコンを包み麦穂の形に焼き上げました。



●**フロマーヂュクッペ (307 円)**

フランスパンにプロセスチーズを包んで焼き上げました。

## 『当日焼きたて便』実施概要

- ご注文受付開始 : 2020年6月5日(金)9時00分～
- お届けについて : 火～木曜日のご注文⇒次の火曜日に発送&お届け  
金～月曜日のご注文⇒次の金曜日に発送&お届け  
※ヤマト運輸の宅急便を利用してお届けします。  
悪天候や特殊な交通事情等によって、翌日のお届けになる場合がございます。
- ドンクオンラインショップ : <http://www.donq-store.jp/>

## 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

  
**Boulangier**  
de Monge  
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ