

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

第27回・28回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト 「カリフォルニア・レーズン特別賞」受賞商品の一部地域限定で販売



第27回コンテストでカリフォルニア・レーズン特別賞受賞
東京工場 製パンの大西 敦也



第28回コンテストでカリフォルニア・レーズン特別賞受賞
ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ うめだ阪急店の小林 莉子

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、カリフォルニア・レーズン協会が主催する、製パンに携わるプロフェッショナルな技術者を対象としたコンテスト「カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト」において、「カリフォルニア・レーズン特別賞」を受賞した2名の職人の作品を一部店舗で販売いたします。

2019年に行われた第27回コンテストでカリフォルニア・レーズン特別賞を受賞した、大西 敦也（東京工場 製パン）の「レザンピニャコラーダ」は、ラム酒、ココナッツミルク、パイナップルジュースから作られるカクテルのピニャコラーダをイメージした一品。

2020年に行われた第28回コンテストでカリフォルニア・レーズン特別賞を受賞した、小林 莉子（ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ うめだ阪急店）の「Pane all'uvetta giapponese（パーネ エイルベッタ ジャポニーズイ）」は、ほうじ茶や、黒蜜に漬け込んだレーズン、金平糖など、さまざまな和素材の味わいと食感が楽しめる一品です。

ドンクでは、職人の育成に力を入れていることから、国内外問わず、コンテストへの出場を推進しているほか、職人の海外研修や海外講師の招聘などを積極的に行っています。この機会に、世界トップクラスの製パン技術を誇る「ドンク」こだわりの商品をお楽しみください。

販売概要 ※価格は税込み



【第 27 回 カリフォルニア・レーズン特別賞】

レザンピニャコラーダ (303 円)

ラム酒、ココナッツミルク、パイナップルジュースから作られるカクテルの「ピニャコラーダ」をイメージしました。仕上げにラム酒漬レーズンを使用しています。

販売期間：2020年9月24日～10月13日

販売店舗：東北・関東・信越地区のドンク各店



【第 28 回 カリフォルニア・レーズン特別賞】

Pane all'uvetta giapponese (パーネ エイルベッタ ジャポニーズイ) (864 円)

ほうじ茶の香ばしい香りの中に黒蜜に漬け込んだジューシーなレーズンと金平糖のザクツとした食感がよく合います。

販売期間：2020年9月18日～9月22日

販売店舗：ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ うめだ阪急店

カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン協会が主催する、カリフォルニア・レーズンを使った新製品開発を目的に、製パンに携わるプロフェッショナルな技術者を対象として行われているコンテスト。作品製作、プレゼンテーションおよび試食審査を通し、カリフォルニア・レーズンの使い方、味のバランス、見た目、技術力やアイデア等を総合的に評価されます。入賞者にはカリフォルニア・レーズンの故郷、フレスノへの研修旅行が贈られます。

公式 HP：<https://www.raisins-jp.org/business/event/>

