

**老舗ベーカリー「ドンク」「ジョアン」  
クリスマスを彩るバラエティ商品が勢揃い！  
12月1日（火）～「クリスマスフェア第2弾」を開催**



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、クリスマスの食卓を彩る商品を多数展開する『クリスマスフェア第2弾』を2020年12月1日（火）～12月25日（金）の期間で開催いたします。

当社は、創業以来、欧州の伝統文化を日本に紹介するべく、職人が本場の技術を学んだパンや菓子を、その製法と伝統を守りながら、時代に合わせてさまざまな商品をお届けしてきました。本フェアでは、第1弾として11月より販売しているドンクの職人が作る欧州の伝統菓子に加え、第2弾としてクリスマスの食卓を彩るバラエティ商品を多数販売いたします。

「ドンク」では、ほんのり甘くやわらかなパンに、フランボワーズジャムの甘酸っぱさが引き立つ「マカロン・オ・フランボワーズ」や、「ジョアン」では鮮やかなベリーがクリスマスらしい「2種のベリーのタルト」など、クリスマスの食卓にぴったりなラインアップをご用意いたしました。

また、「ドンク」では12月1日（火）より、税込1,000円以上お買い上げの方に、先着でドンクのパン袋などのデザインを手がけたフランス人イラストレーター、クロード・ヴァレンヌ氏の作品を集めた「2021年ドンクカレンダー」を、「ジョアン」では12月5日（土）より、税込1,296円以上お買い上げの方に、先着で「2021年ジョアンカレンダー」をプレゼントいたします。

是非この機会に、クリスマスを盛り上げるドンクこだわりの商品が揃った「クリスマスフェア」をお楽しみください。

■ <ドンク> クリスマスフェア バラエティ商品 ※価格は税込みです



●マカロン・オ・フランボワーズ (314 円)

ほんのり甘く、やわらかなパンに、フランボワーズジャムの甘酸っぱさが引き立ちます。トッピングしたくるみの食感がアクセント。



●クリームチーズと克蘭ベリー (249 円)

克蘭ベリーとクルミが入ったパンに、クリームチーズと甘酸っぱいラズベリージャムを包み焼き上げました。



●ベリーのタルト (1/6 カット 281 円)

クリスマスの食卓を彩る、鮮やかなベリーのタルトです。アーモンドクリームとカスタークリームのコクと、ベリーの酸味がバランスのよい一品。



●チキンのフリカッセ (281 円)

フランスの家庭料理、フリカッセをイメージしました。グリルチキンと、きのこ入りのクリームシチューを包み焼き上げた、冬にぴったりな一品です。



●ベーコンのプレフ (314 円)

チーズをトッピングし、カリカリに焼き上げたパンにベーコン、トマト、玉ねぎをサンドしました。



●ラルドン フロマージュ (605 円、1/2 303 円)

角切りのベーコンと、2種のチーズが食欲をそそる一品。お食事に添えても、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。



●赤ワイン仕立てのビーフシチュー  
～2種のチーズのせ～ (303 円)

赤ワインを使用したコクのあるビーフシチューに、フォンデュソースとゴーダチーズ、モザレラチーズをトッピングして焼きあげました。



●パン・ド・アリゴ (281 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をアレンジ。モッツァレラとゴーダチーズを合わせ、ほんのりガーリック味に仕上げました。

■ <ジョアン> クリスマスフェア バラエティ商品 ※価格は税込みです



● 2種のベリーータルト (1,944円、1/6 324円)

2種のベリーをのせたクリスマスをイメージしたタルト。カスターとアーモンドクリームと甘酸っぱいベリーの組み合わせをお楽しみ下さい。



● ブリオッシュ リュヌ (324円)

ホワイトチョコの優しい甘さの中にオレンジピールのほろ苦さとクランベリーの酸味が楽しめるブリオッシュ。クルミが食感のアクセントに。



● フロマージュ・エ・ゾリーブ (648円、1/2 324円)

モッツアレラチーズとレッドチェダー、グリーンオリーブを入れて焼きあげました。クリスマスの食卓にサラダやスープと一緒に楽しみ下さい。



● ほうれん草とベーコンのキッシュ (303円)

フランス北東部アルザス・ロレーヌ地方のスペシャリテ。ほうれん草とベーコンに加え、ポテト、マッシュルーム、玉ねぎの美味しさを味わえるキッシュです。



● アッシュェパルマンティエ (270円)

フランスの家庭料理「アッシュェパルマンティエ」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。



● 彩り野菜のビーフシチュー (303円)

赤ワイン仕立てのビーフシチューと彩り鮮やかな野菜をあわせ焼き上げました。

(店舗によって一部商品の取扱がない場合がございます)

## ■ <特別企画> 2021 年カレンダープレゼント！

「ドンク」では12月1日（火）より、「ジョアン」では12月5日（土）より、毎年好評いただいているカレンダーのプレゼント企画を実施いたします。

【ドンク】12月1日（火）スタート。1960年に来日して以来、ドンクのパン袋やメニュー表などたくさんの作品を残したフランス人イラストレーター・クロードヴァレンヌさんの作品を集めた2021年版ドンクオリジナルカレンダーを、税込1,000円以上お買い物いただいたお客様に先着でプレゼントいたします。

【ジョアン】12月5日（土）スタート。ヨーロッパ各地の食文化やイベントなどを紹介する2021年版ジョアンオリジナルカレンダーを税込1,296円以上お買い物いただいたお客様に先着でプレゼントいたします。



▲2021 年ドンクカレンダー



▲2021 年ジョアンカレンダー

※配布数量は店舗によって異なります。なくなり次第、終了とさせていただきます。

## 「クリスマスフェア第2弾」概要

実施期間： 2020年12月1日（火）～12月25日（金）  
対象店舗： 全国のドンク、ジョアン  
内容： ヨーロッパ各国のクリスマス伝統菓子や限定商品を販売。

## 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。