

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」
年末年始のご褒美に！今年も期間限定で
2021 年限定フェーヴ付き「ガレット・デ・ロワ」発売
2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）



ガレット・デ・ロワ（ドンク）



2021年のフェーヴ
（左上：ドンク、右上：ジョアン、
下：マリー・カトリーヌ及びドミニク・ジュラン）

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」「ジョアン」「マリー・カトリーヌ」「ドミニク・ジュラン」は、2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）の期間でフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

『王様のお菓子』という意味を持つ「ガレット・デ・ロワ」は、フランスで新年をお祝いするのに欠かせない伝統菓子です。さくさくのパイ生地の中にしっとりした風味豊かなアーモンドクリームを入れ、フェーヴ（陶器の人形）の代わりにアーモンドを1粒のばせています。切り分けた時にアーモンドが当たった人は王冠をかぶり、その日1日王様（王女様）になるというのが本国フランスでの楽しみ方です。見事にアーモンドを当てた人はこの1年、良いことがあると言われています。

さらに、「ドンク」「ジョアン」の3店舗限定で、通常の「ガレット・デ・ロワ」とは異なる製法、ピスタチオとアーモンドのコントラストが美しいクレームダマンドを使用した「プレミアム ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。なくなり次第終了となる、数量限定販売です。

年末年始のご自宅でくつろぐ時間や、自分へのご褒美に、「幸運を運ぶ」フランス伝統菓子として、今もなお人々の生活に根付く「ガレット・デ・ロワ」をどうぞお楽しみ下さい。

■商品概要 ※価格は税込みです

ガレット・デ・ロワ

フランスの新年を祝うのに欠かせない「王様のお菓子」という意味の伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。
しっとりとした食感で口どけのよいパイに、アーモンドクリームが入っています。

さくさくのパイとアーモンドクリームの絶妙なバランスにこだわった味わい深い一品です。

～新年を祝う幸運のフェーブ～

ガレット・デ・ロワの中に入れられるフェーブ。そら豆から始まったフェーブも、現在では陶製の物へと変化し、
現在では従来のキリスト教にまつわる物、パン、動物など様々なフェーブが作られるようになりました。毎年フ
ェーブをコレクションしていくのもガレット・デ・ロワのもうひとつの楽しみです。

※ガレット・デ・ロワの中にはアーモンドを1粒しのばせており、フェーブは別添えです。



【ドンク、ドンクエディテ】

ガレット・デ・ロワ (2,160円)

<王冠（紙製）、ドンクオリジナルフェーブ付き>

大 き さ：直径約 20cm

販売期間：2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）

販売店舗：全国のドンク及び、ドンクエディテ各店



ドンクのガレット・デ・ロワは表面に月桂樹の葉の模様を描いています。
2021年のドンクのフェーブはフランス人イラストレーターのクロード・ヴァ
アレヌ氏によるもの。どこかノスタルジーを感じる、温かみのあるタッチ
で描かれています。



【ジョアン】

ガレット・デ・ロワ (2,160円)

<王冠（紙製）、ジョアンオリジナルフェーブ付き>

大 き さ：直径約 20cm

販売期間：2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）

販売店舗：全国のジョアン各店



ジョアンのガレット・デ・ロワは表面に麦の穂の模様を描いています。
2021年のジョアンオリジナルフェーブのモチーフは「そら豆 (fève)」です。



【マリー・カトリーヌ、ドミニック・ジュラン】

ガレット・デ・ロワ (1,404円)

<王冠（紙製）、フェーブ付き>

大 き さ：直径約 15cm

販売期間：2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）

販売店舗：マリー・カトリーヌ全店及び、ドミニック・ジュラン札幌エスタ店



マリー・カトリーヌとドミニックジュランのガレット・デ・ロワは表面に麦の
穂の模様を描いています。

2021年のフェーブは「ブリオッシュ」。全10種類の中からランダムにひとつ
お渡しします。



【3店舗限定・数量限定販売】

プレミアム ガレット・デ・ロワ (3,780円)

<王冠（紙製）、フェーヴ付き>

大 き さ：直径約 20cm

販売期間：2020年12月27日（日）～なくなり次第終了

販売店舗：銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店、ドンク大阪高島屋店



繊細で口の中でほどけるフィユタージュ（パイ）に、上品なピスタチオのクリームとアーモンドクリームを包み込んだプレミアムなガレット・デ・ロワ。アクセントにグリオットを入れ、甘さと酸味のコントラストをお楽しみいただけます。表面の模様は太陽を描いています。

プレミアム ガレット・デ・ロワの2021年のフェーヴは「マカロン」。
全7種類の中からランダムにひとつお渡しします。

販売概要

対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ、ジョアン
商品名： 「ガレット・デ・ロワ」
販売期間： 2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）
価 格： 2,160円（税込み）

対象店舗： マリー・カトリーヌ全店及びドミニック・ジュラン札幌エスタ店
商品名： 「ガレット・デ・ロワ」
販売期間： 2020年12月27日（日）～2021年1月15日（金）
価 格： 1,404円（税込み）

対象店舗： 銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店、ドンク大阪高島屋店
商品名： 「プレミアム ガレット・デ・ロワ」
販売期間： 2020年12月27日（日）～なくなり次第終了
価 格： 3,780円（税込み）

※各店舗で予約も受け付けております。お渡しは12月27日（日）～となります。

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。

boulangerie française
DONQ

【主なブランド】

boulangerie française
DONQ

ドンク

Johan
PARIS

ジョアン


Mini One.

ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

la
Boulangier
de mûrge
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ