

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

今が旬！青森県産のフレッシュなりんごを使用した商品が勢揃い

「青森りんごフェア」開催！

2021年1月16日（土）～31日（日）



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、2021年1月16日（土）～31日（日）の期間、日本一の生産量を誇る、青森県産りんごを味わい尽くす「青森りんごフェア」を全国の「ドンク」で実施いたします。

この企画は「青森りんごの魅力をもっと消費者に知っていただきたい」という一般社団法人 青森県りんご対策協議会の想いと、「パンを通して日本各地の地場産食材をより多くの人にお届けしたい」、というドンクの想いが合致した取り組みで、今年で9回目の開催を迎えます。

本フェアでは、りんごの中でもパンの材料として使用されることの多い「ふじ」と「紅玉」、普段あまりパンに合わせることのない「王林（おうりん）」を使い、ドンクのパン職人がオリジナルパンを考案しました。「紅玉」の甘酸っぱさと「ふじ」のシャキッと食感が楽しめるブリオッシュ「紅玉とふじりんごのブリオッシュリング」や、はちみつ入りクリームチーズとシロップ漬の「ふじ」を包んだパンに「王林」をトッピングした「ポム・エ・フロマージュ」など、バラエティ豊かな商品が登場。ドンクのパン職人がそれぞれの品種の特徴を活かし、豊かな自然の中ですくすくと育った青森りんごのおいしさを、パンにぎゅっと閉じ込めた商品を多数ご用意いたします。

1月～3月に出荷の最盛期を迎える青森りんごは、青森の恵まれた気候風土で育ち、色がよく、甘みがあり、しっかりとした食感が魅力です。ドンクでは、本フェアを通して大切に育てられた青森りんごの価値と美味しさをより多くのお客様にお伝えし、想いをこめてりんごを育てている生産者を応援いたします。この機会にぜひお立ち寄りください。

■青森りんごフェア商品（ドンク） ※価格は税込みです



●紅玉とふじりんごのブリオッシュリング (368 円)

しっとりした食感のブリオッシュと紅玉の甘酸っぱさがよく合います。トッピングしたふじりんごのシャキッとした食感がアクセント。



●青森りんごとシナモンのブリオッシュ (951 円、1/4 238 円)

風味豊かなブリオッシュに、じゅわっと染み出すバターとシナモンの香りが楽しめます。甘酸っぱくジューシーなりんごがさわやかさも感じられる贅沢な一品。



●ポム・エ・フロマージュ (281 円)

はちみつ入りクリームチーズとシロップ漬けのふじりんごを包んだパンに、フレッシュな王林りんごをトッピング。くるみの食感がアクセント。



●青森りんごのコッペパン (216 円)

ふんわりやわらかなパンと、はちみつとクリームチーズ入りのカスタークリーム、紅玉りんごの甘酸っぱさがベストマッチ。朝食やおやつとして、手軽にお楽しみください。



●青森りんごのクリームパン (249 円)

りんご入りのカスタークリームを包んだパンにフレッシュなふじりんごをトッピング。青森りんごフェア限定のクリームパンです。



●青森りんごとグリュイエール (238 円)

りんごの甘酸っぱさとバターの香り、トッピングしたグリュイエールチーズの豊かな風味、仕上げに塗ったはちみつが絶妙にマッチした一品です。



●シナモン香る青森りんごブレッド (1 本 821 円、1/2 411 円)

りんごと相性がいいシナモンを中に入れ、甘いりんごをトッピングして焼き上げました。

「青森りんごフェア」概要

- 実施期間： 2021年1月16日（土）～31日（日）
- 対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ
- 内容： 青森県産りんごを使ったさまざまな新商品が登場します。
豊かな自然の中ですくすくと育った青森りんごのおいしさを、
パンにぎゅっと閉じ込めました。

一般社団法人 青森県りんご対策協議会

1947年10月に発足し、現在では青森りんご産業の振興発展を目的に組織されている協議機関です。
青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成されています。

青森県産りんごについて

本州の最北端に位置する青森県は、岩木山のふもとに広がる津軽平野で栽培が盛んな日本一のりんごの産地として知られています。現在生産量は約45万トンと全国生産量の約6割を占めています。収穫は8～11月まで品種ごとに行われ出荷のピークは1～3月。青森の恵まれた気候風土で育ったりんごは、色がよく、甘みがあり、しっかりした食感が魅力です。



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。

【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

【報道関係のお問い合わせ】

ドンク PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：屋優美（090-9152-6284）、佐藤真知子（070-1639-9609）、一瀬高志

E-MAIL：donq-pr@ssu.co.jp