

## 老舗ベーカリー「ドンク」がクリスマスフェアを開催

### 今年は自宅で海外気分！お取り寄せ「X'mas セット」などを限定販売

～店頭でも「クリスマスパネトーネ」などおうちクリスマスを彩るラインアップが登場～

実施期間：2020年11月1日（日）～12月25日（金）



X'mas セット



上：シュトーレン

下：クリスマスパネトーネ

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」は、おうちで過ごすクリスマスを彩るヨーロッパ伝統菓子を取り揃えた『クリスマスフェア』を2020年11月1日（日）から期間限定で実施いたします。

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。今年は、新型コロナウイルスの影響による外出自粛が続き、ご自宅でクリスマスを過ごす人が増えることが予想されます。そんな中、ドンクではご自宅で欧州各国の伝統菓子を通して現地の食卓と文化を体験していただくため、「大切な人と楽しむクリスマス」をテーマに、クリスマスシーズンを彩るこだわりの商品を多数展開いたします。またクリスマスを待ちわびるアドヴェントをご自宅でより楽しんでいただくため、ドンクがおすすめるアレンジレシピもご紹介いたします。

「X'mas セット」はドイツの「シュトーレン」や「レープクーヘン」、イタリアの「パネトーネ」といった、欧州各国のクリスマス菓子を詰め合わせた EC 限定商品です。また店頭と EC 両方で、イタリアで友人や親戚に贈り合う習慣があるパネトーネをクリスマスシーズン限定ギフト BOX に入れた「クリスマスパネトーネ」や、ドイツの伝統クリスマス菓子「シュトーレン」も販売いたします。

是非この機会に、贈り物にも最適な、アドヴェントを楽しむアイテムを揃えたドンクの「クリスマスフェア」をお楽しみください。

■クリスマスフェア 欧州の伝統菓子（一部） ※価格は税込みです



●X'mas セット (EC4,950 円) <EC 限定>

ドイツのクリスマス菓子「シュトーレン」と「レープクーヘン」、イタリアのクリスマス菓子「パネトーネ」を詰め合わせた、欧州のクリスマスを満喫できるセットです。

販売方法：ドンクオンラインショップ

<http://www.donq-store.jp/>

受付期間：11月1日（日）～12月20日（日）

発送は受付日より5日以降～12月25日（金）



●クリスマスパネトーネ ※ギフトBOX入り  
(店頭 2,160 円 EC2,300 円)

イタリアのクリスマスには欠かせない伝統菓子です。イタリアではクリスマスの時期になると、知人や親戚にお気に入りのパネトーネを贈り合う習慣があります。卵黄とバターを使い、リエビト種と呼ばれる特別な培養酵母を使ってじっくりと発酵させたソフトな生地に、厳選されたサルタナレーズン、オレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツを混ぜ、ドーム型に焼き上げています。

販売店舗：ドンク全店舗、及びオンラインショップ

販売期間：11月1日（日）～12月25日（金）

EC 受付 ～12月20日（日）



●シュトーレン (店頭 1,836 円 EC2,000 円)

ドイツの伝統クリスマス菓子・シュトーレン。ラム酒等のお酒でじっくりとドライフルーツを漬け込み、クルミ、アーモンドを入れて焼き上げました。中はしっとりとした食感を残し、外側はさっくり感を楽しめるように仕上げました。

日が経つごとに味わいに深みが増すので、クリスマスを迎えるまで、少しずつスライスしてお楽しみください。

販売店舗：ドンク全店舗、及びオンラインショップ

販売期間：11月1日（金）～12月25日（金）

EC 受付 ～12月20日（日）



●パンドーロ (店頭 1,188 円)

パネトーネとともに、イタリアの定番のクリスマス菓子として親しまれているパンドーロ。「黄金のパン」という意味を持ち、その名の通り、黄金色をして溶けるようにやわらかいのが特徴です。水を加えず、卵黄とバターを使用して、美しい黄金色にふっくらと焼き上げています。

販売店舗：ドンク全店舗

販売期間：通年販売

## ■ ドンクと欧州伝統菓子の歴史

創業以来、欧州の伝統菓子を先駆けて日本に紹介してきたドンク。  
その長い歴史から、現在に至るまで受け継がれるドンクのごこだわりをご紹介します。

### ● 欧州の豊かな食文化を 「カヌレ」や「クイニアマン」も日本で先駆けて紹介

「欧州の豊かな食文化を日本に伝えたい」という3代目社長・藤井幸男の思いから、ドンクがたびたび欧州を訪れる中で出会った地域に根付く伝統菓子を、日本でも製造・販売するようになりました。フランスの「カヌレ」や「クイニアマン」、イタリアの「ティラミス」といった今では広く知られているスイーツも、実はドンクが日本で先駆けて紹介してきました。



カヌレ・ド・ポルドー



クイニアマン

### ● イタリアの伝統菓子「パネトーネ」は、毎年現地の種から作る本場の味わい

そうした歴史の中、本場の味にこだわるドンクは、イタリアの伝統菓子「パネトーネ」もより美味しい味わいを求め、イタリアでオリンド・メネギン氏が営む「サンレモ」と出会いました。1985年からサンレモと技術提携を行っており、現地の伝統的な製法で作られるパネトーネを日本でも販売。ドンクのパネトーネは兵庫県にあるパネトーネ専用室で製造し、1年で約68,000個のパネトーネを日本各地のドンクに届けています。また、ドンクでは毎年イタリアに職人が出向き、サンレモ店から大切なパネトーネ種を譲り受けています。本場の味わいを守り続けるためのこだわりの一つです。



### ● ドンクの最高品質を通して、欧州の文化や食体験を提供

日本ではまだ馴染みのない商品を日本に伝えてきた背景には、創業以来から続く、日本の食生活を豊かにしたいという変わらぬ思いがあります。

クリスマスの4週間前からクリスマスまでの「アドヴェント」の期間に、ドイツでは「シュトーレン」を少しずつ切り分けて楽しめます。イタリアでは自分のお気に入りの「パネトーネ」を知人や親戚に贈り合う風習があります。

ドンクがこだわり続ける、最高品質の味わいと共に、そのような欧州の文化や食体験も楽しんでいただければと思います。



## ■ ドンクが教える！ 欧州伝統菓子の簡単アレンジレシピ

### 焼くだけで絶品スイーツに！ トーストパネトーネ×アイスクリーム

パネトーネのアレンジレシピでぜひ試してほしいのが、トーストしたパネトーネのバニラアイスクリーム添え。ほんのり焼き色がつく程度にパネトーネをトーストすると、外はさくっと中はふんわりとした食感が楽しめます。ドライフルーツの風味もいっそう際立ちます。バニラアイスクリームとの相性も抜群です。



#### トーストパネトーネ【材料（1人分）】

- ・パネトーネ 1/8
- ・バニラアイス お好みで

### ワインでクリスマス気分を盛り上げる！ シュトーレン×グリュウワイン

ドイツのシュトーレンにぴったりなのは、グリュウワイン（ホットワイン）。濃厚な甘さのシュトーレンと、スパイスのきいたワインが口の中で心地よく溶け合い、大人の味わいに。

#### グリュウワイン【材料（2人分）】

- ・赤ワイン 約 350ml
- ・オレンジ 1/4
- ・りんご 適量
- ・シナモンスティック 1本



## 「クリスマスフェア」概要

- 実施期間： 2020年11月1日（日）～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。

### 【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