

食パンの代わりにもなる

## ブール

クラム(中身)が多く、食パンの代わりにもなるブール。スライスしてトーストし、バター やジャムなど塗るだけでも十分美味しいです。中身がしっかりしているのでコンソメスープ のようなあっさりとした料理とあわせても。また、上部を横にカットして中をくりぬき、スープやシチュー、サラダなどを入れて食べても○。

クラムが多く、ふっくらとした口当たりが特徴です。↗



## 具材をのせて食べるなら

## バタール

パゲットより短く少し太いバタール。パゲットに比べてクラムが多いのが特徴です。パゲットよりも断面が大きいので具材をのせやすく、お皿代わりに上にチーズやバテなどをのせて食べるのがおすすめ。2人で食べる際に焼き立てを食べきりたい時は、小さめサイズの「プティバタール」がおすすめです。

← パゲットに比べクラムが多く、ほどよいもっちり感を味わえます。



まずはシンプルに!

オリーブオイルにお好みで塩を少々入れて浸して食べたり、バターを塗ってみたり。まずはシンプルにフランスパンを味わいましょう。



2018 SUMMER

# パンに恋して

もっと美味しく食べるための

フランスパン案内



最後のひと口まで美味しい！

## フランスパンの保存とリベイク

フランスパンの保存はどうすればいい？ 硬くなったらどうすればいい？  
そんなフランスパンを美味しく食べるための秘訣をお教えします！

Q 食べきれないときの正しい保存方法は？

A スライス＆冷凍保存で美味しいキープ

フランスパンの保存は、適度な大きさにカットして空気が入らないようにぴったりとラップで包み冷凍庫へ。さらに密閉袋に入れればより良い状態で保存できます。  
ただ、なるべく早めに食べ切りましょう。



Q 冷凍したパンを美味しい焼くコツは？

A トースト前に水をひと吹き！

まずは霧吹きで水をひと吹き。霧吹きがない場合はアルミホイルを覆いかぶせてトースターで焼き上げましょう。このひと手間を加えるだけで美味しいパンによみがえりますよ。



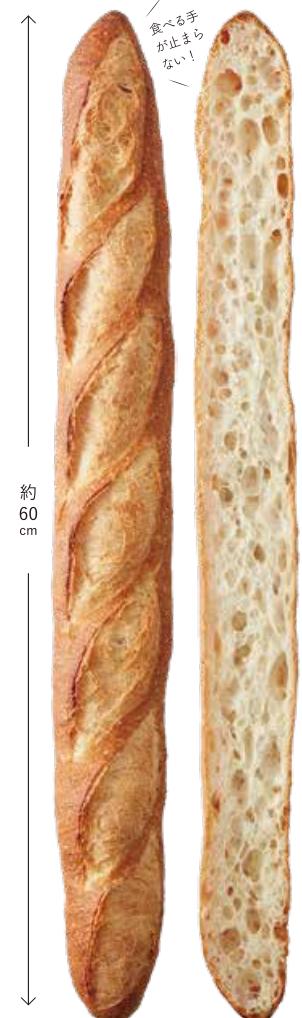
Q 硬くなったらどうすればいい？

A フレンチトーストがおすすめ！

冷凍保存を忘れてパンが硬くなった時は、フレンチトーストにするのがおすすめ。表面がカリッとして、食パンで作るものとは違った美味しいがあります。また、パン粉やクルトンとしても活躍しますよ。



### WHAT IS "FRENCH BREAD"



## フランスパンを知る

ここではドンクとフランスパンの関係や食べ方に合わせたフランスパンを紹介します。嗜めば嗜むほどに深くなるフランスパンの世界へようこそ。

### フランスパンとドンク

1965年、本格的なフランスパンの製造販売を神戸・三宮で始めたドンク。本場の味が楽しめるということで1966年、東京に初進出した青山店（現在は閉店）では連日行列ができるほどでした。

### ドンクのフランスパン

ドンクでは毎朝、職人が粉から仕込み、フランス製の石床オーブンで焼き上げます。シンプルだからこそ、毎日でも食べたくなるような味わいが特徴です。

### カスクートにするなら

## バゲット

ドンクのバゲットはクラスト（皮）の歯切れがよく、中はしっとり軽い口当たりが特徴です。そのため、バゲットに横向きに切り込みを入れて、好きな具材を挟んでカスクート（フランスパンを使ったサンドwich）にすると最高！ また、料理と合わせる場合には、カレーやシチュー、チーズフォンデュなどとろみのあるものがマッチします。

← 大小不揃いの気泡がバランスよくあるのが美味しいバゲットの証。

週末が華やぐ  
フランスパンレシピ



### チーズ香るフレンチトースト ⏱15min

#### 材料(2人分)

バゲット	1/3本
スライスチーズ	2枚
バター	適量
はちみつ	適量
<卵液>	
卵	2個
牛乳	120mL
砂糖	大さじ2
<ブルーベリーソース(作りやすい分量)>	
ブルーベリージャム	150g
冷凍ブルーベリー	130g
はちみつ	30g

#### 作り方

- ① ブルーベリーソースはボウルにすべての材料を入れ混ぜ合わせておく。
- ② 卵液は材料を混ぜ合わせ、バットに入れておく。
- ③ 約1.5~2cmに斜めにスライスしたバゲット4枚の表面に卵液をかるく刷染ませ、バターをひいたフライパンで焼き目がつくまでカリッと焼く。
- ④ 1枚のバゲットにスライスチーズを乗せ、もう1枚のバゲットを乗せてサンドする。
- ⑤ お皿に盛り、お好みでブルーベリーソースとはちみつをかける。

そのまま食べても美味しいフランスパンですが、ひと手間加えるだけでさらに美味しくなります。ここでは食事の時間が普段よりちょっとぶり素敵になる、アレンジレシピを紹介します。



### パン・コンプレット ⏱20min

#### 材料(2人分)

バゲット	1/3本
バター	適量
卵	2個
ロースハム	4枚
シュレッドチーズ	適量
こしょう	適量

#### 作り方

- ① 半熟卵を作る。お湯(1L)が沸騰したら火から外し、200mLの水を入れ卵を投入し、蓋をして約10~12分待つ。
- ② バゲットは上下にカットして断面にバターを塗る。
- ③ バゲットにロースハムを乗せ、少しあわせた半熟卵をまんべんなく乗せる。
- ④ シュレッドチーズを乗せ、トースターでチーズが溶けるまで焼く。
- ⑤ お好みでこしょうをかける。

# 本当に美味しい フランスパンをあなたに

フランスパンを日本に広めたドンクが  
創業から大切にしていることがあります。

「粉から生地を仕込み、時間と手間をかけて焼き上げる」  
ということです。

それは焼き立てのパンの香りを楽しんで欲しいから。  
美味しい状態でフランスパンを食べて欲しいから。

そんな想いで職人が粉から仕込んで  
フランスパンを焼き上げています。

フランスパンはどんな料理にも寄り添う、  
いわばお米のようなものです。  
だから毎日食べても飽きません。

週末の朝食に、仕事のお昼休みに、子どものおやつに。  
特別な日も、そうじゃない日も。

ドンクの本当に美味しいフランスパンを食べませんか？



ドンクでは粉を計量し、生地を仕込み、成形して焼き上げる全工程を  
一貫して行う「スクランチ製法」を採用。手間暇のかかる製法ですが、  
すべては美味しいフランスパンを作るためなのです。(職人・瀬川洋司)