

QUESTION. 01

食べきれないときの正しい保存方法は？

A. スライス & 冷凍保存で美味しくさキープ



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ばより良い状態で保存可能。遅くとも2週間以内になるべく早めに食べ切りましょう。

QUESTION. 02

冷凍したパンを美味しく焼くコツは？

A. トースト前に水をひと吹き！



霧吹きしてからトースターで2〜3分焼きましょう。霧吹きが無い場合はアルミホイルを覆いかぶせて焼いてもOK。焦げ目がつくまで焼くと、ばさばさになってしまうの注意して。このひと手間ですぐ美味しく召喚されます。

最後のひと口まで
美味しく！



フランスパンの 保存とリメイク

フランスパンの保存はどうすればいい？

硬くなったはどうすればいい？

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！

QUESTION. 03

硬くなったどうすればいい？

A. フレンチトーストがおすすめ！



フランスパンで作るフレンチトーストは、食パンに比べて気泡の中に液が染み込みやすくよりジューシーに。皮は少し焦げ目がつくくらいフライパンで焼けば、よりパリッと仕上がります。パン粉やクルトンとしても◎。

boulangerie française
DONQ

各SNSでフェアなどの最新情報を発信中！

株式会社ドンク <http://www.donq.co.jp/>



パンに恋して

FALL IN LOVE WITH BREAD

BONJOUR!



UNE BAGUETTE
S'IL VOUS PLAÎT.

毎日食べたくなるフランスパン。

フランスパンをもっと美味しく食べるコツ
ドンクが語る、日本のフランスパン誕生秘話

BREAD
03

ブール

丸い形とソフトな食感が生きる
「シチューやグラタンポット」に

丸い形をしているため中身が多くソフトな食感です。ソフトな食感を生かし、食パン代わりや中をくりぬいてシチューやグラタンポットにも。

RECOMMEND RECIPE



↑ グラタンポット

POINT

ブールとは「ボール・丸」といった意味。パン職人は、丸いパンを焼いていることからブーランジェ (Boulangier) と呼ばれるように。

バタール

断面の大きさを活かして
絶品「サンドウィッチ」に

バゲットに比べてクラム(中身)が多く、断面が大きくて具材を乗せやすいのが特徴。厚めにスライスして、お好みの具材を間に挟んでサンドウィッチにするのがおすすめです。

さまざまな形があるのも魅力のひとつ

フランスパン別 食感と香りの味わい方

毎朝、職人たちが粉から生地を仕込み、フランス製の石床オーブンで焼き上げるドンクのフランスパン。そのまま味わうだけでも十分美味しいのですが、それぞれが持つ特徴を生かした食べ方を知ること、より奥深い味わいを堪能できます。

BREAD
04

バゲット

大きめのブロックにカットした
風味豊かな「カスクート」に

細長い形状によって生まれるカリカリ食感が特徴のバゲットは、軽い口当たりを生かしたカスクートにするのがおすすめ。皮のパリッとした食感と香ばしい風味が口いっぱい！

RECOMMEND RECIPE



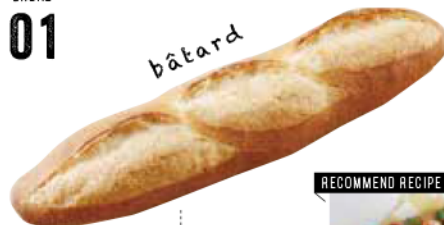
← カスクート

POINT

発酵・熟成を経て、窯の中で伸びて火どおりよく焼かれたパンは風味や食感が良く、大中小と揃いの気泡が多く現れるのが特徴です。

BREAD
01

bâtard



RECOMMEND RECIPE



↑ サンドウィッチ

POINT

表面に入れた切れ目によってパン生地が伸び、ボリュームアップ。パンの火どおりが良くなることで、風味が増し食感も豊かになります。

BREAD
02

プティバタール

好きな具材をトッピングして
おしゃれな「カナッペ」に

バタールに比べサイズが小さいので焼き時間が短く、クラスト(皮)が少し薄いのが特徴。薄めにスライスしてペーストを塗ったり、好きな具材をトッピングしてカナッペのように楽しむのも◎。

RECOMMEND RECIPE



← カナッペ

フランス人も認める本場仕込み！ ボンクのフランスパン物語

実は日本における本格的なフランスパンの導入はボンクが初！フランスパンのバイオニアとしてのこだわりは、フランス人たちの舌をも唸らせる、本場仕込みの味わいと香り。今回はその誕生ヒストリーとともに、フランスパンへのこだわりをご紹介します。

1954 / 1965



「フランスパンの神様」初来日！ フランスパンの魅力に注目したボンク

1954年「フランスパンの神様」の異名を持つレイモン・カルヴェル氏が、講習会のため来日した際に披露したのは、バゲットをはじめとした伝統的なパンの数々。その美味しさに魅了されたボンクは、フランスパンへの本格的な取り組みを決意。1965年に開催された東京国際見本市では、ボンクがフランスパン製造を担当。その後、使用したフランス製機械を引き取り、フランスパン専用工場を建設。日本における本格的なフランスパンの製造・販売がスタートした。

ボンク青山店に大行列！ 日本のフランスパンブーム到来

当初、仏パン職人に技術指導を受け再現した本場の味に自信があったものの、案外かいパンに慣れていない日本人には「かたい」と不評だった。しかし、在日フランス人には大好評。口コミで火がつき、フランスパンを求めて全国から人々が押し寄せ、著名人らもお喜びで通うほどに。



1966

Fashion Icon



ボンクのフランスパン袋は 当時のフッシュョンアコンだった！

フランスパンブームとともに注目されたのが、ボンクのパン袋。京都在住のフランス人デザイナー、クロード・ヴァレンヌ氏が描いたパリの地図のイラストが当時のフッシュョンヌタに大人気。ついには「ボンクのフランスパン袋を抱えて街を歩くのがおしゃれ」と、雑誌の表紙にも登場。



115年の時を経て、 今もお受け継がれている製法とは？

世界にも認められた品質の秘密は、良質な原材料を使い、仕込みから焼き上げまですべてを自社ベーカリーで行うスラッチ製法にある。手間ひまかけて仕上げるこの製法は、発酵の風味を最大限に生かした深みのある味わいを実現。ボンクではその日の温度や湿度を考慮した精巧な職人技が光る丁寧なパン作りが行われている。



世界に誇れる職人たちとパン作りへの情熱

世界中のパン職人が技術を競うベーカリーのW杯とも呼ばれる「クーズ・デュ・モンド・ド・フランスジュリー」に1994年から長きにわたり代表メンバーを輩出。海外研修やさまざまなコンテストに出場するなどパン作りにかける職人達のものづくりへの情熱が脈々と受け継がれている。



1994～

日本で本場のフランスパンを再現

フランスパンの原材料は、小麦粉、パン酵母、塩、水とシンプルだが、1965年当時、フランス産の小麦粉は入手不可。そこでカルヴェル氏監修のもと、良いつランスパンを作るために、ボンクのパン職人も携わりフランスパン専用粉が開発された。その小麦粉を使い、本場の味を作り続けている。その品質は、在日フランス人が「故郷の味」と評するほどに。



カルヴェル氏に学ぶ「よいフランスパン」の条件とは？

- 1 外皮は明るい黄金色でよく焼かれていること。カルヴェル氏が常に繰り返すこれらの基準は不変であり、ボンクのフランスパン作りの目標地点は50年以上変わらずここにある。
- 2 中身は大・中・小の気泡が分散している
- 3 クーズと呼ばれる割れ目がくっきり出ている