

～ 今年のイースターは4月4日（日）～
神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」
イタリアの伝統発酵菓子『コロンバ』を期間限定販売

販売期間：2021年3月24日（水）～ 4月6日（火）



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、イタリア発祥の発酵菓子を核とした商品ブランド「サンレモ」より、復活祭・イースターに食べられる伝統菓子『コロンバ』を、2021年3月24日（水）～ 4月6日（火）の間、旗艦ブランドのドンクなど、5ブランドのベーカリー全国計135店舗で販売いたします。

イースターの日が近づいてくると、イタリアのパン屋や菓子店の店頭にたくさんの『コロンバ』が並びます。『コロンバ』はイタリア語で「鳩」という意味です。復活の象徴であり平和のシンボルとされる「鳩」の形を模して作られているこの『コロンバ』は、復活祭・イースターを祝うお菓子として、イタリアの人々にとって欠かせないお菓子として定着しています。

ドンクではこの『コロンバ』を1970年代から約50年に渡って製造・販売を続け、イタリアの伝統文化を日本に伝えてきました。バターと卵をたっぷり使用したイタリア発祥の発酵菓子「パンドーロ」にオレンジピールを入れ、アーモンドペースト、あられ糖をトッピングしてふんわり焼き上げています。「パンドーロ」は黄金のパンという意味を持ち、その名の通り、黄金色で溶けるように柔らかいのが特徴です。

お祝い行事の多いこの季節に、手土産としてもおすすめです。是非、この機会にイタリアの伝統発酵菓子『コロンバ』を通して、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

商品概要

販売期間： 2021年3月24日（水）～4月6日（火）

販売ブランド： ドンク
ドンクエディテ
ジョアン
マリー・カトリーヌ
ドミニック・ジュラン
※全国計 135 店舗

税込価格： 小（16cm×11cm×高さ 5cm） / 562 円
大（27cm×20cm×高さ 7cm） / 2,160 円

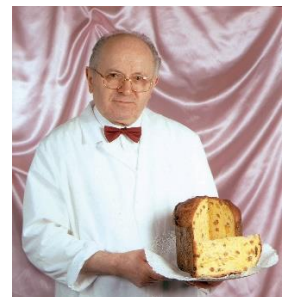
※価格は全て税込です。



サンレモの紹介

ドンクが作っている「コロンバ」や「パネトーネ」「パンドーロ」といったイタリア伝統菓子は、『サンレモ』という商品ブランドで販売しています。

『サンレモ』は、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏の経営する菓子店「サンレモ」から名付けられ、彼から直接指導を受けた伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。



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。

【主なブランド】

boulangerie française
DONQ

ドンク

Johan
PARIS

ジョアン

Mimi One.

ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

le Boulanger
de montagne
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ