

## ヨーロッパの食事パンを取り揃えるジョアン

フランス産はちみつを使用したパンが勢揃い！

『はちみつフェア ～パン+はちみつでもっと美味しく！～』開催

期間：2021年3月3日（水）～3月23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）が展開するベーカリーブランド「ジョアン」は、2021年3月3日（水）～3月23日（火）の期間、「はちみつフェア ～パン+はちみつでもっと美味しく！～」を開催いたします。

ジョアンでは「美味しく、楽しむ」をテーマに、パンのある食卓を提案しています。パンとはちみつの食べ合わせを提案する「はちみつフェア」は2006年にスタートし、毎年好評をいただいているフェアです。パンと相性ぴったりのはちみつは、日本はもちろん、フランスでも食卓に欠かせないパンのパートナーのひとつです。本フェアでは、フランス産はちみつ「フルール・プランタニエール」を使用した限定のパンや、パンとはちみつの組み合わせで更に美味しく楽しめる食べ方を紹介いたします。

是非、この機会にパンとはちみつの幅広い組み合わせをお楽しみください。

### フェア概要

販売期間： 2021年3月3日（水）～3月23日（火）

販売店舗： ジョアン全店

札幌ジョアン店、仙台ジョアン店、新潟伊勢丹ジョアン店、古町ジョアン店、銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店、目白ジョアン店、栄ジョアン店、星ヶ丘ジョアン店、広島ジョアン店、高松ジョアン店、松山ジョアン店、福岡ジョアン店（計13店舗）

【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

**【商品紹介】 ※価格は税込みです。 ※店舗によって一部取扱いのない場合がございます。**

フランス産はちみつフルール・プランタニエール（春の花々）を使用した商品です。



### ■はちみつクリームブリオッシュ（303円）

濃厚なはちみつクリームをサンドしたおやつパン。  
紅茶と一緒に楽しみください。



### ■はちみつキャラメルナッツブレッド（432円）

はちみつカスターとあわせたパンに、  
はちみつのキャラメルナッツを入れて焼き上げました。  
パンとはちみつの組み合わせをお楽しみください。



### ■ゴルゴンゾーラミエル（303円）

ゴルゴンゾーラの塩気とクセのある味わいに、はちみつの甘さをプラス。  
チーズ好きにはたまらない組み合わせをお楽しみください。



### ■ハニーマスタードチキン（303円）

粗挽きマスタードをはちみつでマイルドにしました。  
ランチにおすすめのパンです。



### ■4種チーズとはちみつ（303円）

4種類のチーズと香ばしいくるみをのせ、はちみつを塗って仕上げました。



### ■ブリオッシュミエル（260円）

はちみつを入れたブリオッシュ。  
はちみつバターをトッピングして更に濃厚な味わいに仕上げました。



### ■はちみつクリームチーズ&克蘭ベリー（260円）

はちみつ入りのクリームチーズをサンドしました。  
甘酸っぱい克蘭ベリーがアクセントのおやつにおすすめの一品です。



### ■はちみつくるみロール（173円）

フランス産はちみつを使用した贅沢なはちみつバターを  
焼きたてくるみパンに塗って仕上げました。

**【商品紹介】 ※価格は税込みです。 ※店舗によって一部取扱いのない場合がございます。**



**■パン・ド・カンパーニュ+  
フランス産はちみつ（フルール・プランタニエール）（864円）**

しっかりとしたクラスト（皮）とふぞろいな気泡が特徴のパン・ド・カンパーニュとフランス産はちみつ（フルール・プランタニエール）のセット。パンとはちみつのシンプルだからこそ美味しい組み合わせを是非一度お試しください。

**【銀座・日本橋限定商品】 ※価格は税込みです。**



**■パン・オ・カマンベール  
（フランス産ミニはちみつ付き）（1,512円）**

フランス・イル＝ド＝フランス地方のカマンベールを丸ごと1個贅沢に包み焼きあげました。トーストしてとろっと溶けたカマンベールに、フランス産はちみつ（レモン）をかけてお楽しみください。ちょっとしたプレゼントにもおすすめです。

**【ジョアのフランス産はちみつのご紹介】 ※価格は税込みです**

ミツバチが時間をかけて作り上げたはちみつの風味や成分をそのまま守るため、高温処理せずに時間をかけ、巣内と同じ35度でゆっくりと戻し丁寧に瓶詰めをしています。花によって異なる風味をお楽しみください。



**■フルール・プランタニエール<春の花々>（756円）**

春の花々や果物の花の蜜が自然に混ざり合ってきたはちみつです。まろやかな上に、花や果実の甘いフレーバーとほのかな酸味が心地よく溶け合います。しっかりとした甘みと、ミルキーな味わいが特徴です。



**■アカシア（864円）**

フランス・ブルゴーニュ地方に咲く、アカシアの花から採取したさらさらタイプのはちみつです。控えめながらも繊細なフレーバーと、後を引かないすっきりとした甘さが口の中でふわっと広がります。澄んだ明るい黄金色が特徴です。

## 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。