

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

『ドンクエディテ 栄バウムハウス店』が3月4日（木）オープン
～「食×テクノロジー」を体験できる新複合施設でオリジナル商品を販売～



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、「ドンクエディテ」の新店舗「栄バウムハウス店」を2021年3月4日（木）に開業する「BAUM HAUS（バウムハウス）」1階にオープンいたします。

「BAUM HAUS（バウムハウス）」は、名古屋・栄に株式会社ユーハイムが開業する食の未来とテクノロジーをテーマにした複合施設です。「栄バウムハウス店」は、4つのショップからなる1階のフードホール「BAUM HAUS EAT（バウムハウス イート）」内にオープン。フロア内のお支払は完全キャッシュレスとなっており、コロナ禍の社会の在り方にも対応する、コンタクトレスなスタイルのフードホールとなっています。地域に開かれた食堂として展開する同フロアで、地域のお客様に合った品揃えを提供する「ドンクエディテ」の特徴を活かしたこだわりの商品を販売いたします。

店頭では全粒粉の入った生地にはわさび菜とパルメザンチーズをいれて焼き上げた「わさび菜のバトン」など、店舗オリジナル商品のほか、季節限定商品やランチタイム向けの野菜を使った惣菜パン、翌日の朝食向けの食事パンなど日常に寄り添うラインアップで、気軽にご利用いただける“私の街のベーカリー”を目指します。この機会にぜひお立ち寄りください。

■「栄バウムハウス店」オリジナル商品紹介 ※価格はすべて税込みです。



●わさび菜のバトン (249 円)

全粒粉の入った生地にわさび菜とパルメザンチーズを入れて焼き上げました。わさび菜のぴりっとした爽やかさと、全粒粉の味わいが楽しめる一品です。



●かぶの葉～しらすをのせて～ (249 円)

グラハム粉の入った生地に栄養価の高いカブの葉を巻き込みしらすをのせて焼き上げました。



●かぶと人参のグラタン風 (270 円)

かぶと人参を使用してグラタン風に仕上げました。野菜の甘みがベシャメルソースと良く合います。



●白ねぎのガレット (216 円)

グラハム粉を使用した生地に長ネギをのせて焼き上げました。仕上げに柚子胡椒をぬり、ぴりっと爽やかな味わいがアクセントの一品です。



●SOY 練乳スティック (195 円)

ふんわりとした生地に豆乳練乳クリームをはさみました。おやつにもぴったりのスティックパンです。



●香ばしチーズのプティウイナー (184 円)

表面にパルメザンチーズをつけ、香ばしく焼き上げた食べやすいサイズのウイナーパンです。

店舗概要

名称： ドンクエディテ 栄バウムハウス店
オープン： 2021年3月4日（木）
住所： 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄三丁目 17-25 BAUM HAUS EAT 1階
営業時間： 10:00~19:00
定休日： なし
業態： ベーカリー
電話番号： 052-722-1251

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