

ヨーロッパの食事パンを取り揃えるジョアン 『ジョアン 38 周年誕生祭』開催

～社内コンテストで選ばれた「38周年記念食事パン」も限定販売～

2021年5月12日（水）～5月31日（月）



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5月31日（月）に日本1号店オープン38周年を迎えます。それを記念し、2021年5月12日（水）～5月31日（月）の期間、ジョアン各店で、限定商品などを販売するフェア『ジョアン38周年誕生祭』を実施いたします。

「ジョアン」は、パリ郊外に人気ベーカリーを構えていたパン職人ローラン・ジョアン氏と提携し、「ジョアンが創る世界のパン」をキャッチフレーズに、1983年銀座三越に日本1号店をオープンしました。以来、フランスのみならず、ドイツやイタリアなどの食事パンや伝統商品を揃え、ヨーロッパの食文化を紹介してまいりました。

『ジョアン38周年誕生祭』では、「フランスを美味しく楽しむ」をテーマに、フランスの食卓で食べられている食材や料理をアレンジしてご提案致します。さらに、38周年に合わせて開発された「38周年記念食事パン」も特別販売。今回はジョアン全店のパン職人を対象に開かれた社内コンテストで、多数の応募の中からグランプリに選ばれた「薫～プロヴァンスより～」を誕生祭の期間中、ジョアン各店にて販売いたします。

ジョアンのパン職人が思いを込めて作り、自信をもっておすすめする美味しさを、この機会にぜひお楽しみください。

【38周年記念食事パン】 ※価格は全て税込です。

ジョアン全店のパン職人を対象に「フランスの郷土料理と合わせて楽しむ食事パン」をテーマに社内コンテストを実施。南フランスの郷土料理「ブイヤベース」と合わせて食べる食事パンを開発し、食べるシーンを含めて審査を行いました。多数の応募の中から、栄ジョアン店・佐々木夕貴（ささきゆき）の作品「薫〜プロヴァンスより〜」がグランプリに選ばれました。ジョアン 38 周年誕生祭期間中、期間限定で販売をいたします。



薫〜プロヴァンスより〜

(648円、1/2カット 324円)

ハーブを使用し、ピーカンナッツで香ばしさを、チェダーチーズでほどよい塩味をきかせ、ブイヤベースの風味を引き立てるための味わいに仕上げました。形はハーブに合わせて葉っぱをイメージしています。



■おすすめしたい食べ方

- ・ブイヤベースと一緒に食べる際は、スープにもつけやすく食べやすいスティック状にカットして食べるのもおすすめです。
- ・焼いた鯖を豪快にサンド！お好みでトマトや生野菜もプラスして。ブイヤベースに合うパンを開発しているなので魚介系の食材との相性が良くおすすめです。

■ブイヤベースとは

ブイヤベース発祥はフランス第二の都市マルセイユ。南フランス・プロヴァンス地域に位置します。紀元前から歴史のある港町として栄え、港町特有の情緒が漂います。ブイヤベース (bouillabaisse) の語源は「煮込む+火を止める」の合成語であるといわれています。ルーツは、マルセイユの地元の漁師たちが売れ残った魚や売り物にならない魚、骨が多い魚をごった煮にしたのが始まりと言われてい



【期間限定：全国展開商品】

ジョアン 38 周年誕生祭の期間中、「フランスを美味しく楽しむ」をテーマにフランスの食卓で食べられている食材や料理をアレンジした商品を期間限定で販売します。

※価格は全て税込です。

※店舗により取り扱い商品や焼き上がり時間が異なります。詳細は店舗にお問合わせください。



プレフ (ベーコン&玉ねぎ) (346円)

フランス・ヴァンデ地方のスペシャリテ (温度計がなかった昔に、窯の温度が適温かどうかを知るために試し焼きした生地から生まれたパン)。バターとニンニクを塗って売り出したのが始まりだと言われています。そんなプレフをベーコンとソテーした玉ねぎ、ガーリックバターを塗ってアレンジしました。



アリゴとソーセージ (324円)

じゃがいもをベースにチーズをあわせたフランスの伝統料理「アリゴ」に、ソーセージをプラスしました。ボリューム感のある贅沢な一品です。



ガレット ポムドテール
(1037円、1/4 カット 260円)

ガレットとはフランス語で丸く平たい、ポムドテールはじゃがいもという意味。パンとじゃがいものシンプルな組み合わせはそのまま食べても、お食事のお供にしても楽しめます。カリッとしたじゃがいもの食感を楽しむために、トースターで軽く温めるのもおすすめです。



ヴィエノワ (オレンジ) (238円)

色鮮やかで香り高いオレンジピール入りのカスタードクリームをサンドしました。初夏におすすめの味わいです。



エスカルゴ パヴォ (248円)

エスカルゴはフランス語でかたつむりの意味。くるくると巻き上げた形がかたつむりに似ていることからそう呼ばれているとか。ケシの実ペーストとクルミを入れて焼きあげました。



アプリコット・ピスターシュ 1/6 カット (368円)

フランスのパン屋、菓子屋でよく見かける組み合わせのタルト。

さっくりとしたタルトの食感と、色鮮やかなピスタチオ、甘酸っぱいアプリコットの味わいをお楽しみください。



クランベリーノワ (260円)

クランベリーとクルミ入りのパンに、クリームチーズとはちみつを入れて焼きあげました。

フェア概要

期 間： 2021年5月12日(水)～5月31日(月)

店 舗： ジョアン各店(国内13店舗)

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