

ヨーロッパの食事パンを取り揃えるジョアン

『フランスフェア～パンとお菓子で巡るフランス～』開催

～フランス各地方で親しまれてきたパンやお菓子の限定商品を販売～

2021年7月7日(水)～7月27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7月7日(水)～7月27日(火)の21日間、期間限定フェア『フランスフェア～パンとお菓子で巡るフランス～』を開催いたします。

今年の『フランスフェア～パンとお菓子で巡るフランス～』では、フランス各地方で親しまれてきたパンやお菓子などをストーリーと共に紹介。今では日本に根付いている「カヌレ・ド・ボルドー」や「クイニアマン」などの定番商品に加え、まだあまり知られていない地方菓子やパンまで、限定商品を6品販売いたします。

コロナ禍で海外に行けないながらも、フランスの食文化を日本に伝えてきた、フランス・パリ生まれのジョアンの商品を気軽にテイクアウトして、フランス気分を味わうことができます。

この機会に是非、ジョアンのパンとお菓子を通じてフランスを巡ってみませんか。

ジョアン『フランスフェア ～パンとお菓子のフランス～』概要

期 間：2021年7月7日（水）～7月27日（火）

店 舗：ジョアン 13 店舗

※一部店舗では、取扱商品が異なります。

■ジョアン『フランスフェア ～パンとお菓子のフランス～』商品概要 ※価格は税込です。

※商品は店舗により取り扱いのない場合があります。

【定番商品】

<ボルドー地方>



●カヌレ・ド・ボルドー（238 円）

外側は黒くカリッとして、中はもっちりとした独特の食感が特徴のフランス南西部ボルドー地方の焼き菓子。16～17世紀頃、この地区の修道女たちが修道院の中だけで食べていたお菓子で、日本でも1996年頃から注目をあびるようになりました。ジョアンのカヌレは、カヌレ協会から「本物のカヌレを売る店」の称号もいただきました。

<ブルターニュ地方>



●クイニーアマン（292 円）

ブルターニュの言葉で「バターのお菓子」を意味する日本でも人気となった伝統菓子。漁業と酪農が盛んで良質のバターが生産され、良質な塩も採れ、フランスで唯一「バター＝有塩バター」の地方。パン生地にバターと砂糖を重ねてフィユタージュのように重ね折りにした生地をゆっくり焼くことでキャラメリゼされた香ばしい表面にサクッとした食感、バターの風味が楽しめます。

【フェア限定商品】（6品）

<アルザス地方>



●パン・ア・ラ・ビエール（346 円）

フランス北東部ドイツの国境に近いアルザス地方発祥のパン。特徴的なひび割れた模様のトッピングは地元の黒ビールを使用し作ったのが始まりです。

この地方でよく栽培されているライ麦を使用し、じゃがいもを練りこみ焼きあげます。

チーズや肉類とあわせても美味しく楽しめます。

<アキテーヌ地方・ランド県>



●**パステイス・ランデ (249円)**
フランスの南西部アキテーヌ地方ランドが発祥のパン。ラム酒とパステイス(アニスを主体としたリキュール)で香りつけたブリオッシュです。中は明るい黄金色でしっとり柔らかく、独特の香りが立つのが魅力です。

<ブルターニュ地方>



●**ファーブルトン (281円)**
牛乳や砂糖、卵などで作った生地にはブルーベリーを入れて焼き上げた「ブルターニュ地方のお粥」の意味を持つ素朴な味わいの伝統菓子。

<バスク地方>



●**ガトールバスク (324円)**
フランスとスペインの両国にまたがるバスク地方の伝統菓子。バター風味豊かな生地にかスター、アーモンドクリーム、ダークチェリを入れて焼き上げました。

<プロヴァンス=アルプ・コート・ダジュール地方>



●**トロペジェンヌ (281円)**
ブリオッシュに口当たりのいいクリームをサンドした南フランスのサン・トロペが発祥のスペシャルティ。



●**フーガス(オリーブ&フロマージュ) (368円)**
平らな生地には切れ目を入れて木の葉のようなユニークな形に焼き上げた南フランス生まれのパン。オリーブを入れチーズをかけて焼きあげました。食感は軽く、噛むほどに深い味わいが口に広がります。

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

Mini One.

ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

Johan
PARIS

ジョアン

le Boulanger
de montagne
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ