

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」がフランスの“パリ祭”をお祝い！
フランスのエッセンスをお届けする
『フランスフェア ～パンで感じるフランス～』を開催！

2021年7月1日（木）～7月15日（木）



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「ドンク」は、2021年7月1日（木）～7月15日（木）の期間限定で『フランスフェア ～パンで感じるフランス～』を開催いたします。本フェアは、7月14日のフランス革命記念日“パリ祭”に合わせて、パンを通じてフランスのエッセンスをお届けしたいという想いのもと、長年に渡り全国の「ドンク」で実施してまいりました。

今年は『フランスフェア ～パンで感じるフランス～』をテーマに、限定商品を全6品販売いたします。ドンクのお客様に長年愛されている「クロワッサン」や「クイニアマン」などの定番商品に加え、フランスの家庭料理「ラタトゥイユ」や伝統料理「アリゴ」をパンにアレンジした商品など、気軽にフランス気分を味わえるラインアップが登場します。また、「#ドンク夏のフランスパン2021」と題したInstagramへの写真投稿キャンペーンを実施します。是非、この期間にしか出会うことのできない商品をお楽しみください。

ドンク『フランスフェア ～パンで感じるフランス～』概要

期 間：2021年7月1日（木）～7月15日（木）

店 舗：ドンク各店（全国124店舗）

※一部店舗では、取扱商品が異なります。

■ ドンク『フランスフェア ～パンで感じるフランス～』商品概要 ※価格は税込です。

【定番商品】



- クロワッサン (216 円)
 - クロワッサン 発酵バター (238 円)
- クロワッサンとは、「三日月」という意味のフランス語。フランスにも日本にも、いろいろなタイプのクロワッサンがありますが、ドンクのクロワッサンは発酵の香りと旨みを生かした、火どおりの良い、上品な味のクロワッサンです。



- クイニアマン (260 円)
- ブルターニュ地方の郷土菓子で、ブルトン語で「バターの菓子」の意味。ブルターニュ地方は海に面しており、良質な塩の産地として有名です。ドンクのクイニアマンは生地には有塩バターを使用し、焼き上げています。



- カヌレ・ド・ボルドー (238 円)
- フランス南西部・ボルドー地方の伝統菓子。外はカリッとして、中はもちもちとした独特の食感。黒いながらもかわいい形が目を引きまします。ドンクはカヌレ協会の「本物のカヌレを売る店」としての認定証も得ています。

【限定商品】



- ラタトゥイユ (260 円)
- フランス南東部、プロヴァンス地方の郷土料理「ラタトゥイユ」をアレンジ。トマトやズッキーニなどの野菜の旨みが感じられる、夏にぴったりの一品です。



- トマト・エ・ラルドン (584 円、1/2 292 円)
- さわやかなトマトの風味とベーコンとゴーダチーズの旨みがベストマッチ。そのままでも、お食事に添えても、美味しくお召し上がりいただけます。



- ブリオッシュ・ポム (281 円)
- フレッシュで甘酸っぱいりんごとカスタークリームが相性抜群。軽く冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。



- パン・ド・アリゴ (260 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をアレンジ。モッツアレラとゴーダチーズを合わせ、ほんのりガーリック味に仕上げました。



- ブリオッシュ・シトロン (238 円)
- ソフトな食感のブリオッシュに、レモンがふんわりと香ります。夏にぴったりの、さわやかな一品です。



- ブリオッシュ・カネル・アブリコ (951 円、1/2 476 円、1/4 238 円)

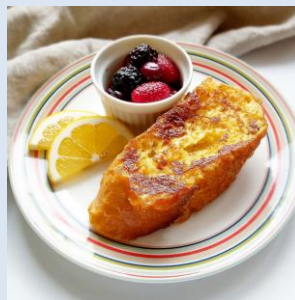
ブリオッシュに、バターとシナモンの香りが広がります。セミドライのアブリコットの酸味がアクセント。

「#ドンク夏のフランスパン 2021」写真投稿キャンペーン



・応募方法：
ドンク公式Instagramをフォローのうえ、
「**#ドンク夏のフランスパン 2021**」をつけて、
ドンクのフランスパンのあるシーンを投稿。

ご応募いただいた方の中から抽選で 50 名様に、
フランス産オリーブオイルをプレゼントいたします。



・応募期間：6月15日（火）～7月19日（月）
・対象商品：ドンクのフランスパン

※当選された方には、Instagramのダイレクトメッセージにてご連絡いたします。



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