

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」 イタリア発酵菓子の書籍を初出版

「パネットーネとパンドーロ ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発酵菓子の技術」



撮影：合田昌弘

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、「パネットーネとパンドーロ ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発酵菓子の技術」を2021年11月1日（月）より全国の一部書店にて販売を開始します。

本著はドンクが40年以上の長きに渡りイタリア発酵菓子への取り組みを行っている中で、生産技術本部長である佐藤広樹が自身の経験をもとに、イタリア発酵菓子の奥深い魅力と技術について探求の内容を綴った書籍です。ドンクでは「欧州の豊かな食文化を日本に伝えたい」という想いのもと、1985年にイタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏の菓子店「サンレモ」と技術提携を行い、パネットーネを日本でも展開。2015年にはイタリアの伝統菓子パネットーネを長きに渡り作り続け、日本におけるイタリア食文化の普及に貢献したことが評価され、伊日財団より「伊日食文化賞」を受賞するなど、現在に至るまで伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。

生産技術本部長・佐藤広樹は1996年にパンの世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」に出場し、総合4位入賞。現在は全国のドンクの技術指導などにあたりながら、2014年頃からパネットーネ作りを探求してきました。その技術と実績が認められ、2019年にはパネットーネの世界大会である「パネットーネ・ワールドチャンピオンシップ」に出場し、ファイナリストに選出。これまで培ってきた知見と技術を伝承しながら世界へも活躍の幅を広げています。

イタリア発酵菓子作りを志す方への一助として、また改めてパネットーネやパンドーロの魅力を感じていただける一冊です。

書籍概要

書名：「パネットーネとパンドーロ ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発酵菓子の技術」
著者：株式会社ドンク / 技術監修：佐藤広樹
頁数：オールカラー152頁
発売日：2021年11月1日（月）
価格：3,200円（税抜）
発行：柴田書店

■プロフィール

佐藤 広樹（さとう ひろき）
株式会社ドンク 上席執行役員 生産技術本部長

1965年北海道生まれ。1987年本格的なフランスパン作りを学ぶために大手ベーカリーからドンクへ入社。首都圏のドンク各店を経験。1996年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」に日本チームのヴィエノワズリー部門担当として、またチームリーダーとして出場し、総合4位入賞。2006年、自ら企画を社内に提案し半年間のヨーロッパ研修へ。フランスのパンを中心とした食文化について見聞を深める。現在は同社で生産技術本部長として、全国のドンクの技術指導などにあたる。2014年頃からパネットーネの探求を始める。2019年「パネットーネ・ワールドチャンピオンシップ」ファイナリスト。



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・ドゥ・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


Mini One.
ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO
松蔵ポテト

la
Boulangier
de montagne
Paris
ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ