

老舗ベーカリー「ドンク」が今年もクリスマスフェアを開催！
欧州のクリスマスが楽しめる EC 限定「X'mas セット」など
おうちクリスマスを彩るラインアップが登場

実施期間：2021年11月1日（月）～12月25日（土）



X'mas セット



上：シュトーレン
下：クリスマスパネトーネ

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「ドンク」は、おうちで過ごすクリスマスを彩るヨーロッパ伝統菓子を取り揃えた『クリスマスフェア』を2021年11月1日（月）から期間限定で実施いたします。

当社は、創業以来、欧州の伝統文化を日本に紹介するべく、職人が本場の技術を学んだパンや菓子を、その製法と伝統を守りながら、時代に合わせてさまざまな商品をお届けしてきました。今年も新型コロナウイルスの影響により、ご自宅でクリスマスを過ごす人が増えることが予想されます。そんな中、ドンクではご自宅で欧州各国の伝統菓子を通して現地の食卓と文化を体験していただくため、「大切な人と楽しむクリスマス」をテーマに、クリスマスシーズンを彩るこだわりの商品を多数展開いたします。またクリスマスを待ちわびるアドヴェントをご自宅でより楽しんでいただくため、ドンクがおすすめするアレンジレシピもご紹介いたします。

「X'mas セット」はドイツの「シュトーレン」や「レープクーヘン」、イタリアの「パネトーネ」といった、欧州各国のクリスマス菓子を詰め合わせた EC 限定商品です。また店頭と EC 両方で、イタリアで友人や親戚に贈り合う習慣があるパネトーネをクリスマスシーズン限定ギフト BOX に入れた「クリスマスパネトーネ」や、ドイツの伝統クリスマス菓子「シュトーレン」ほか、イタリアの「パンドーロ」やドイツの「レープクーヘン」など幅広いラインアップで販売いたします。

是非この機会に、贈り物にも最適な、アドヴェントを楽しむアイテムを揃えたドンクの「クリスマスフェア」をお楽しみください。

■クリスマスフェア 欧州の伝統菓子（一部） ※価格は税込みです



●X'masセット (EC4,950 円) <EC 限定>

ドイツのクリスマス菓子「シュトローレン」と「レープクーヘン」、イタリアのクリスマス菓子「パネトーネ」を詰め合わせた、欧州のクリスマスを楽しめるセットです。

販売方法：ドンクオンラインショップ

受付期間：11月11日（木）～12月15日（水）

※発送は受付日より10日以降～12月25日（土）



●クリスマスパネトーネ ※ギフトBOX入り (店頭 2,160 円 EC2,300 円)

イタリアのクリスマスには欠かせない伝統菓子です。イタリアではクリスマスの時期になると、知人や親戚にお気に入りのパネトーネを贈り合う習慣があります。卵黄とバターを使い、リエビト種と呼ばれる特別な培養酵母を使ってじっくりと発酵させたソフトな生地、厳選されたサルタナレーズン、オレンジピール、シトロンプルールなどのドライフルーツを混ぜ、ドーム型に焼き上げています。

販売店舗：ドンク全店舗、及びオンラインショップ

店頭販売期間：11月1日（月）～12月25日（土）

EC 受付期間：11月11日（木）～12月15日（水）



●シュトローレン (店頭 1,836 円 EC2,000 円)

ドイツの伝統クリスマス菓子・シュトローレン。ラム酒等のお酒でじっくりとドライフルーツを漬け込み、クルミ、アーモンドを入れて焼き上げました。はじめの口当りはさっくりと軽やかに、味わい深さが感じられる中身はしっとりとしつつも口だけのよい食感。日経つごとに味わいに深みが増すので、クリスマスを迎えるまで、少しずつスライスしてお楽しみください。

販売店舗：ドンク全店舗、及びオンラインショップ

店頭販売期間：11月1日（月）～12月25日（土）

EC 受付期間：11月11日（木）～12月15日（水）



●パンドーロ (店頭 1,188 円)

パネトーネとともに、イタリアの定番のクリスマス菓子として親しまれているパンドーロ。「黄金のパン」という意味を持ち、その名の通り、黄金色をして溶けるようにやわらかいのが特徴です。水を加えず、卵黄とバターを使用して、美しい黄金色にふっくらと焼き上げています。

販売店舗：ドンク全店舗

店頭販売期間：通年販売



●レープクーヘン (天使・星・ツリー) 各 260 円

ドイツの伝統的なクリスマスの焼き菓子。クローブやシナモンなどのスパイスがほのかに効いています。日持ちがするので、紐を通してクリスマスツリーに飾っても。

販売店舗：ドンク全店舗

店頭販売期間：11月1日（月）～12月25日

■ ドンクと欧州伝統菓子の歴史

創業以来、欧州の伝統菓子を先駆けて日本に紹介してきたドンク。
その長い歴史から、現在に至るまで受け継がれるドンクのごだわりをご紹介します。

● 欧州の豊かな食文化を。「カヌレ」や「クイニアマン」も日本で先駆けて紹介

「欧州の豊かな食文化を日本に伝えたい」という3代目社長・藤井幸男の想いから、ドンクがたびたび欧州を訪れる中で出会った地域に根付く伝統菓子を、日本でも製造・販売するようになりました。フランスの「カヌレ」や「クイニアマン」、イタリアの「ティラミス」といった今では広く知られているスイーツも、実はドンクが日本で先駆けて紹介してきました。



カヌレ・ド・ポルドー



クイニアマン

● イタリアの伝統菓子「パネトーネ」は、毎年現地の種から作る本場の味わい

そうした歴史の中、本場の味にこだわるドンクは、イタリアの伝統菓子「パネトーネ」もより美味しい味わいを求め、イタリアでオリンド・メネギン氏が営む「サンレモ」と出会いました。1985年からサンレモと技術提携を行っており、現地の伝統的な製法で作られるパネトーネを日本でも販売。ドンクのパネトーネは兵庫県にあるパネトーネ専用室で製造し、1年で約68,000個のパネトーネを日本各地のドンクに届けています。また、ドンクでは毎年イタリアに職人が出向き、サンレモ店から大切なパネトーネ種を譲り受けています。本場の味わいを守り続けるためのこだわりの一つです。



● ドンクの最高品質を通して、欧州の文化や食体験を提供

日本ではまだ馴染みのない商品を日本に伝えてきた背景には、創業以来から続く、日本の食生活を豊かにしたいという変わらぬ想いがあります。

クリスマスの4週間前からクリスマスまでの「アドヴェント」の期間に、ドイツでは「シュトーレン」を少しずつ切り分けて楽しめます。イタリアでは自分のお気に入りの「パネトーネ」を知人や親戚に贈り合う風習があります。

ドンクがこだわり続ける、最高品質の味わいと共に、そのような欧州の文化や食体験も楽しんでいただければと思います。



■ ドンクが教える！ 欧州伝統菓子の簡単アレンジレシピ

焼くだけで絶品スイーツに！ トーストパネトーネ×アイスクリーム

パネトーネのアレンジレシピでぜひ試してほしいのが、トーストしたパネトーネのバニラアイスクリーム添え。ほんのり焼き色がつく程度にパネトーネをトーストすると、外はさくっと中はふんわりとした食感が楽しめ、ドライフルーツの風味もいっそう際立ちます。バニラアイスクリームとの相性も抜群です。



トーストパネトーネ【材料（1人分）】

- ・パネトーネ 1/8
- ・バニラアイス お好みで

ワインでクリスマス気分を盛り上げる！ シュトーレン×グリュウワイン

ドイツのシュトーレンにぴったりなのは、グリュウワイン（ホットワイン）。濃厚な甘さのシュトーレンと、スパイスのきいたワインが口の中で心地よく溶け合い、大人の味わいに。

グリュウワイン【材料（2人分）】

- ・赤ワイン 約 350ml
- ・オレンジ 1/4
- ・りんご 適量
- ・シナモンスティック 1本



「クリスマスフェア」概要

- 実施期間： 2021年11月1日（月）～12月25日（土）
対象店舗： 全国のドンク、ドンクオンラインショップ（<http://www.donq-store.jp/>）
内容： ヨーロッパ各国のクリスマス伝統菓子や限定商品を販売。