

日本一の生産量を誇る青森県産りんごを使った新商品も

『青森りんごフェア』開催！

開催期間：2022年1月16日（日）～1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）は、2022年1月16日（日）～1月31日（月）の期間、日本一の生産量を誇る、青森県産りんごを味わい尽くす「青森りんごフェア」を全国の「ドンク」「ドンクエディテ」で実施いたします。

本フェアは「青森りんごの魅力をもっと消費者に知っていただきたい」という一般社団法人 青森県りんご対策協議会様の想いと、「パンを通して日本各地の地場産食材をより多くの人にお届けしたい」、というドンクの想いが合致した取り組みで、今年で10回目の開催を迎えます。青森りんごフェアで使用している生りんごについては、JA 津軽みらい様からフレッシュな生りんごを特別に直送していただいています。

商品は、りんごの中でもパンの材料として使用されることの多い「ふじ」と「紅玉（こうぎょく）」、普段あまりパンと合わせることのない「王林（おうりん）」を使い、ドンクのパン職人が培ってきた豊富な知識と経験を活かしてオリジナルパンを考案しました。

今回は「生」の紅玉を使用した、ほどよい酸味と旨味、サクツとしたタルトの食感を楽しめる「紅玉りんごタルト」といった新商品から、歯ごたえのあるシャキッと食感のふじと相性が良いシナモンが入った「シナモン香る青森りんごブレッド」のフェア定番商品まで、計8種類の期間限定商品を販売いたします。それぞれの品種の特徴を最大限に生かし、豊かな自然の中ですくすくと育った青森りんごのおいしさをパンにぎゅっととじこめました。

青森県は、りんごの生産量日本一で知られています。1～3月に出荷ピークを迎える青森りんごは、色が良く、甘みがあり、しっかりとした食感が魅力です。ドンクでは、1つ1つ生産者によって丁寧に育てられた質の高いりんごを堪能していただくべく、青森りんごとパンの最高のコラボレーションを実現いたします。この機会にぜひお立ち寄りください。

■青森りんごフェア商品 ※価格は税込です



●紅玉りんごのタルト(281円)

ほどよい酸味が特徴の紅玉りんごを使用した、サクッととした食感のタルト。りんごの本来のおいしさを活かして上品な甘さに仕上げた、こだわりの逸品です。



●メープル香るりんごのカリカリスティック(249円)

香ばしいメープルと、バター豊かな風味とほのかな塩味にりんごの優しい甘さがベストマッチ。くるみのカリっとした食感がアクセント。



●カラメルりんごのブリオッシュ・フィユテ(303円)

さっくりとしたパンの食感とバターの風味、ほろ苦いカラメル入りの濃厚なカスターとジューシーなりんごのハーモニーをお楽しみください。



●青森りんごとシナモンのブリオッシュ(951円、1/4:238円)

風味豊かなブリオッシュに、じゅわっと染み出すバターと、シャキッとしたりんごの食感、シナモンの風味が楽しめる、贅沢な一品です。



●青森りんごのクリームパン(249円)

りんご入りのカスタークリームを包んだパンにフレッシュなふじりんごをトッピング。青森りんごフェア限定のクリームパンです。



●王林とくるみのクリームチーズ仕立て(281円)

王林とくるみの味わいが広がるパンと、ほんのり甘いクリームチーズが相性抜群です。はちみつを塗り仕上げました。



●シナモン香る青森りんごブレッド

(1本:821円、1/2本:411円)

りんごと相性がいいシナモンを中に入れ、シロップ漬けのりんごをトッピングして焼き上げました。



●青森りんごとレーズン ~チーズケーキ仕立て~(281円)

シナモン風味のアーモンドクリームとチーズクリームの濃厚な味わい、りんごとラム酒漬けレーズンのジューシーさが楽しめる一品です。

「青森りんごフェア」概要

実施期間： 2022年1月16日（日）～1月31日（月）
対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ

青森りんごについて



●ふじりんご

歯ごたえがよく、果汁が豊富で甘みも強く人気のあるりんご。生産品種も半分以上がふじ。



●紅玉（こうぎょく）

小ぶりで果肉は緻密でしまりがあり、煮崩れしにくい肉質を持つため、製菓に向くりんご。しっかりとした香りと酸味が特徴。



●王林（おうりん）

うす緑色で果汁が多く、強い甘さと香りは独特の風味があります。一般的に「青りんご」と呼ばれることも。

◆りんごの生産量日本一！青森県

本州の最北端に位置する青森県は、岩木山のふもとに広がる津軽平野で栽培が盛んな日本一のりんごの産地として知られています。現在、生産量は約45万トンと全国の約6割を占めています。収穫は8～11月まで品種ごとに行われ出荷のピークは1～3月。青森の恵まれた気候風土で育ったりんごは、色がよく、甘みがあり、しっかりした食感が魅力です。



一般社団法人 青森県りんご対策協議会

1947年10月に発足し、現在では青森りんご産業の振興発展を目的に組織されている協議機関です。青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成され、主に青森りんごの宣伝事業を行っています。

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。

【主なブランド】



ドンク



ジョアン



ミニワン



松蔵ポテト



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ

【報道関係のお問い合わせ】

ドンク PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：二宮（080-7031-6638）、佐藤

E-MAIL：donq-pr@ssu.co.jp