

---

## 2022年のイースターは4月17日（日）

### ～幸せを運ぶ～イタリア伝統菓子『コロンバ』を期間限定販売

販売期間：2022年4月6日（水）～4月19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）は、北イタリア発祥のイタリア発酵菓子を核としたブランド「サンレモ」より、復活祭・イースターに食べられる伝統菓子『コロンバ』を、2022年4月6日（水）～4月19日（火）の期間、旗艦ブランドのドンクなど、5ブランドのベーカリー全国計140店舗で販売いたします。

イタリアの国民行事であるイースター（イタリア語：パスクア）は、家族や友人が集まってごちそうを食べてお祝いするクリスマスに並ぶ一大イベントです。イースター前にはケーキ屋やパールのウィンドウに『コロンバ』が飾られ、復活祭には欠かせない伝統菓子として定着しています。『コロンバ』は、イタリア語で「鳩」を意味し、鳩の形を模して作られています。白い鳩は復活の象徴で平和のシンボルであり、幸せを告げるとも言われています。

ドンクは創業以来、本場ヨーロッパの製法をいち早く習得し、ヨーロッパの伝統菓子を日本に紹介してきました。1970年代にイタリアで出会いその美味しさに感動し、本場の味を伝えたいという強い思いを持って販売を始め、大切に育ててきた商品です。伝統的な製法で作られるドンクの『コロンバ』は、バターと卵をたっぷりに使用し、オレンジピールを入れ、アーモンドペースト、あられ糖をトッピングしてふんわりと焼き上げています。

是非、この機会にイタリアの伝統発酵菓子『コロンバ』を食しながら、イースターを満喫してみたいか、がでしょうか。

## 店舗概要

販売期間：2022年4月6日（水）～4月19日（火）14日間

販売ブランド：ドンク

ドンクエディテ

ジョアン

マリーカトリーヌ

ドミニック・ジュラン

※全国計 140 店舗

税込価格：コロンバ（小）／584円

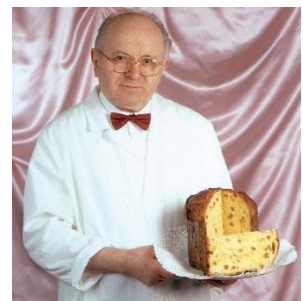
コロンバ（大）／2,268円



## サンレモの紹介

ドンクが作っている「コロンバ」や「パネトーネ」「パンドーロ」といったイタリア伝統菓子は、『サンレモ』という商品ブランドで販売しています。

『サンレモ』は、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏の経営する菓子店『サンレモ』から名付けられ、彼から直接指導を受けた伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。



## 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】

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 mougins  
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ