

## ヨーロッパの食事パンを取り揃えるジョアン

### 『ジョアン 39 周年誕生祭』開催

～社内コンテストで選ばれた「39 周年記念食事パン」も限定販売～

2022年5月11日（水）～5月31日（火）



▲39周年記念食事パン「フィグ・エ・ルージュ」

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「ジョアン」は、2022年5月31日（火）に日本1号店オープン39周年を迎えます。それを記念し、2022年5月11日（水）～5月31日（火）の期間、ジョアン各店で、限定商品などを販売するフェア『ジョアン39周年誕生祭』を実施いたします。

「ジョアン」は、パリ郊外に人気ベーカリーを構えていたパン職人ローラン・ジョアン氏と提携し、「ジョアンが創る世界のパン」をキャッチフレーズに、1983年銀座三越に日本1号店をオープンしました。以来、フランスのみならず、ドイツやイタリアなどの食事パンや伝統商品を揃え、ヨーロッパの食文化を紹介してまいりました。

『ジョアン39周年誕生祭』では、「フランスを美味しく楽しむ」をテーマに、フランスの食卓で食べられている食材や料理をアレンジしてご提案いたします。さらに、39周年に合わせて開発された「39周年記念食事パン」も特別販売。今回はジョアン全店のパン職人を対象に開かれた社内コンテストで、多数の応募の中からグランプリに選ばれた「フィグ・エ・ルージュ」を誕生祭の期間中、ジョアン各店にて販売いたします。

ジョアンのパン職人が思いを込めて作り、自信をもっておすすめする美味しさを、この機会にぜひお楽しみください。

## 【39周年記念食事パン】 ※価格は全て税込です。

ジョアン全店のパン職人を対象に、39周年誕生祭特別商品を決める社内コンテストを実施。テーマは「フランスの郷土料理と合わせて楽しむ食事パン」。フランス・パリ発祥のジョアンが、バスク地方の郷土料理である「バスク風鶏の煮込み」に合わせて食べる食事パンについて、食べるシーンも含めて審査を行いました。多数の応募の中から、銀座ジョアン店小林彩花の作品「フィグ・エ・ルージュ」がグランプリに選ばれました。誕生祭の期間中、ジョアン各店にて販売致します。



### フィグ・エ・ルージュ (864円、1/2カット 432円)

フランス産赤ワインを入れて仕込んだ食事パン。風味豊かなゴルゴンゾーラ、食感のアクセントにクルミと、赤ワイン漬けにしたいちじくを合わせました。バスク風鶏の煮込みをより引き立てるように、ゴルゴンゾーラの主張は強すぎず風味を堪能できる味わいに。くるみといちじくは食感を残しつつ、料理の妨げにならない大きさにカットしパン全体にいきわたらせました。表面はパリパリ、中はふんわりと仕上げ、食べる部分によって違う食感を楽しめる食事パン。スライスした断面はほんのりと赤く色づき華やかに食卓を彩ります。

#### ■バスク風鶏の煮込みとは

トマト、ピーマン、バスクの生ハム、エスペレッドの唐辛子、鶏肉などで煮込んだ料理。見た目は、赤のトマト・唐辛子、緑のピーマンはバスクカラーを想起させる一皿でもあります。

日本でも手に入りやすい食材で作られるので、この機会に是非一度「フィグ・エ・ルージュ」とお楽しみください。



#### 【期間限定：全国展開商品】

ジョアン 39周年誕生祭の期間中、「フランスを美味しく楽しむ」をテーマにフランスの食卓で食べられている食材や料理をアレンジした商品を期間限定で販売します。

※価格は全て税込です。

※※商品は店舗により取り扱いのない場合があります。



### プレフ (ベーコン&玉ねぎ) (346円)

フランス・ヴァンデ地方のスペシャリテ（温度計がなかった昔に窯の温度が適温かどうかを知るために試し焼きした生地から生まれたパン）。バターとニンニクを塗って売り出したのが始まりだと言われています。そんなプレフをベーコンとソテーした玉ねぎ、ガーリックバターを塗ってアレンジしました。



### ほうれん草とじゃがいものキッシュ

(1/6 カット 368円)

フランスの家庭料理でもあるキッシュ。ほうれん草とじゃがいもを入れた定番の味わいをお楽しみください。



### フーガス (オリーブ&フロマージュ) (303円)

オリーブと相性の良いチーズをあわせたフーガス。軽い食感と、噛むほどに深い味わいが口に広がります。



### タルト オ スリーズ (1/8 カット 324円)

2種類のチェリーとアーモンドクリームをあわせて焼き上げたタルト。さっくりとした食感と甘酸っぱいチェリーの味わいをお楽しみください。



### ヴィエノワ (ピスタチシュ) (303円)

色鮮やかなピスタチオクリームをサンドし、ローストしたピスタチオを贅沢にあしらったヴィエノワ。ピスタチオの香り、食感が存分に楽しめます。



### ブリオッシュシトロン (303円)

レモンピール入りのブリオッシュにマカロンをしぼり、レモンピールをトッピング。初夏にぴったりの、爽やかな一品。



### エスカルゴ パヴォ (249円)

エスカルゴはフランス語でかたつむりの意味。くるくると巻き上げた形がかたつむりに似ていることからそう呼ばれているとか。ケシの実ペーストとクルミを入れて焼きあげました。

## フェア概要

期 間： 2022年5月11日(水)～5月31日(火)

店 舗： ジョアン各店(国内14店舗)

札幌ジョアン店、仙台ジョアン店、新潟伊勢丹ジョアン店、古町ジョアン店、銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店、目白ジョアン店、大船ジョアン店、栄ジョアン店、星ヶ丘ジョアン店、広島ジョアン店、高松ジョアン店、松山ジョアン店、福岡ジョアン店