

フランスのエッセンスをお届けする 『フランスフェア～パンで感じるフランス～』を開催！

開催期間：2022 年 7 月 1 日（金）～7 月 15 日（金）



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 7 月 1 日（金）～7 月 15 日（金）の期間に、『フランスフェア～パンで感じるフランス～』を開催いたします。本フェアは、7 月 14 日のフランス革命記念日“パリ祭”に合わせて、パンを通じてフランスのエッセンスを感じていただきたいという想いから全国のドンクで実施いたします。

今年はお客様からご好評をいただいているクロワッサンやクイニアマンなどの定番商品に加え、フランスの郷土料理、フランスでも定番のフルーツを使ったパンなど限定商品を全 6 品販売いたします。また、「フランスパンを楽しむ夏の食卓」をテーマに、Instagram への写真投稿キャンペーンを実施します。ぜひ、この機会にフランス気分を味わいながら、期間限定商品をお楽しみください。

『フランスフェア～パンで感じるフランス～』概要

販売期間：2022 年 7 月 1 日（金）～7 月 15 日（金）

販売店舗：ドンク、ドンクエディテ各店（全国 113 店舗）

■ ドンク『フランスフェア ～パンで感じるフランス～』商品概要 ※価格は税込です。

【定番商品】



●クロワッサン (216 円)

●クロワッサン 発酵バター (238 円)

クロワッサンとは、「三日月」という意味のフランス語。フランスにも日本にも、いろいろなタイプのクロワッサンがありますが、ドンクのクロワッサンは発酵の香りと旨みを生かした、火どおりの良い上品な味のクロワッサンです。



●クイニアマン (270 円)

ブルターニュ地方の郷土菓子で、ブルトン語で「バターの菓子」の意味。ブルターニュ地方は海に面しており、良質な塩の産地として有名です。ドンクのクイニアマンは生地には有塩バターを使用し、焼き上げています。



●カヌレ・ド・ボルドー (260 円)

フランス南西部・ボルドー地方の伝統菓子。外はカリッとして、中はもちもちとした独特の食感。黒いながらもかわいい形が目を引きまします。ドンクはカヌレ協会の「本物のカヌレを売る店」としての認定証も得ています。

【限定商品】



●ラタトゥイユ (260 円)

フランス南東部、プロヴァンス地方の郷土料理「ラタトゥイユ」をアレンジ。トマトやズッキーニなどの野菜の旨みを感じられる、夏にぴったりの一品です。



●オリーブ・エ・フロマージュ (249 円)

ブラックオリーブとグリーンオリーブ、2種類のチーズをいれて焼き上げました。ワインと一緒に楽しんで頂ける一品です。



●ポワールとグリオットのブリオッシュフィユテ (270 円)

いくつもの層によって、サクサクとした歯切れのよい食感が特徴です。風味豊かなバターとアーモンドクリームのコク、洋ナシとグリオットのジューシーさがフランスのよい一品です。



●パン・ド・アリゴ (260 円)

じゃがいもをベースにチーズをあわせたフランスの伝統料理アリゴをアレンジ。モッツアレラとゴーダチーズを合わせ、ほんのりガーリック味に仕上げました。



●ブリオッシュ・シトロン (238 円)

ソフトな食感のブリオッシュに、レモンがふんわりと香ります。夏にぴったりの、さわやかな一品です。



●ブリオッシュ・カネル・アブリコ (994 円、1/2 497 円、1/4 249 円)

ブリオッシュに、バターとシナモンの香りが広がります。セミドライのアブリコットの酸味がアクセント。

「#ドンク夏のフランスパン 2022」写真投稿キャンペーン

- ・ 応募方法：ドンク公式Instagramをフォローのうえ、
「#ドンク夏のフランスパン 2022」「#フランスパン」をつけて
ドンクのフランスパンを楽しんでいる写真をInstagramに投稿。

※メールでのご応募も可能です。

応募専用アドレス： entry@donq.co.jp

- ・ 写真テーマ：「フランスパンを楽しむ夏の食卓」

〈投稿例〉

ドンクのフランスパンと料理やディップ、飲み物などを囲み楽しんでいるテーブルシーン
思わず食べたい！と思うようなドンクのフランスパンのアレンジ写真 など

- ・ 投稿期間：7月1日（金）～7月31日（日） 31 日間

- ・ 景品：抽選で 50 名様に、OLIVIERS&CO フランス産オリーブオイルをプレゼント。

※当選された方には、Instagramのダイレクトメッセージにてご連絡いたします。



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

Mini One.

ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

le Boulanger
de montagne
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ