

パンに恋して

おいしい食事を囲みながらおしゃべりする時間は、楽しいひととき。アレンジしやすいシンプルな味わいのドンクのフランスパンは、食事と会話を楽しみたい大切な人たちの食事にもぴったり。本号は、様々なシーンでぜひ取り入れてみて欲しい、夏らしさも取り入れた、見た目も華やかな簡単アレンジレシピをご紹介します。

フランスパンがあると、
会話がもっと楽しくなる。



会話が弾む、食事を楽しい時間にしてくれるドンクのフランスパン

シンプルな味わいが魅力のドンクのフランスパンは、洋風や和風などの料理との相性やアレンジの幅も広く、軽食やディナー、デザートなど楽しみ方もさまざま。そこで本号は、ドンクのフランスパンだからこそ叶う、簡単で見た目華やかな

アレンジレシピ（裏面）をご紹介します。夏らしさを取り入れた思わず会話までも弾んでしまう、バラエティに富んだフランスパンメニューは、大切な人たちの食事をより一層楽しい時間にしてくれるはずです。

シンプルな味わいがおいしい！ドンクのフランスパン



1 職人技と長時間発酵で作り上げる

ドンクのフランスパンは小麦粉、塩、酵母、水で仕込んだ生地を、低温で長時間発酵させ、高温の石床の窯で焼きあげています。シンプルな材料だからこそ、基本に忠実。職人の技術や感覚を生かして日々作り上げられています。

2 毎日食べても飽きないおいしさ

ドンクのフランスパンは、毎日食べても飽きのこないシンプルな味わいが魅力。オリーブオイルやバター、チーズと一緒に食べるだけでもおいしく味わえます。

3 料理や食材のおいしさを引き立てる

基本的にどんな食材とも合い、料理のおいしさを引き出してくれるドンクのフランスパン。洋風メインディッシュの主食としてはもちろん、肉料理のソースやスープにつけて、総菜やシャルキュトリーと一緒に、料理の引き立て役としてもおいしくいただけます。



フランスパンの 保存とリメイク Point

Point 1

食べきれないときの保存方法

買ったフランスパンはなるべく早めに食べきるのがおすすめ。食べきれない時は、適度な大きさにカットして空気が入らないようにぴったりとラップで包み冷凍庫へ。密閉袋に入れば良い状態で保存できます。

Point 2

冷凍したパンを美味しく焼くコツ

トースト前にはまず霧吹きで水をひたし、霧吹きがない場合はアルミホイルを覆いかぶせて解凍せずにそのままトースターで焼きましょう。このひと手間でおいしいパンによりがえります。

Point 3

硬くなったときの対処法

冷凍保存を忘れてパンが硬くなってしまった時は、フレンチトーストに！表面がカリッとして、食パンで作るものとはまた違ったおいしさがあります。アイスを添えれば、デザートにもなる一品が完成。

Types and How to Eat

ドンクのフランスパンの種類とおいしい食べ方

BAGUETTE | バゲット

パリッとした皮の食感と香ばしさがおいしい！

フランスパンの代表格。ドンクのバゲットはクラスト（皮）の歯切れがよく、中はしっとり軽い口当たりが特徴です。好きな具材を挟んでカスクート（フランスパンを使ったサンドウィッチ）にしたり、料理と合わせる時は、薄くスライスせず、大きめにカットして手でちぎりながら食べるのもおすすめです。

BOULE | ブール

中はソフトな食感！食パンのように楽しめる

丸型にすることでクラム（中身）が多くソフトな食感が特徴。断面が大きいため、スライスして食パンのように食べるのもおすすめ。トーストすると、食パンとは違った風味とクラム（中身）のサクサクとした食感が楽しめます。バターやジャムを塗ってシンプルに、サンドウィッチやタルティーヌにも向いています。

BÂTARD | バタール

ほどよい弾力感のある食感

バゲットに比べてやや太さがあり、クラム（中身）が多いのが特徴です。スライスした断面もバゲットより大きいので具材のせやすく、上にチーズやパテなどをのせてカナッペのようにも楽しめます。焼き立てを食べきたい時は、小さめサイズのプティバタールがおすすめです。



華やかなルックスで会話も盛り上がる！ フランスパン 夏のアレンジレシピ

思わず会話も弾んでしまうような、見た目華やかな簡単フランスパンアレンジレシピをご紹介します。
みんなで一緒に作って楽しんだり、おもてなしの一品としてもおすすめの夏メニューを揃えました。



1
French
Bread

軽食やアウトドアにも最適！ 手軽なコク旨ディップであっという間に完食

コクのあるおいしいディップがあれば、手がとまらずにあっという間に完食ということも。写真はコンビーフ & ピクルス、マスカルポーネ & 杏ジャム、タブナード、ピスタチオクリーム の4種のディップ。ディップとフランスパンがあれば、アウトドアや軽食など様々なシーンで手軽に楽しめます。



Recipe

コンビーフ & ピクルス

【材料 (作りやすい分量)】
コンビーフ (ほぐす) …1缶
ピクルス (みじん切り) …3〜4本
マヨネーズ…大さじ1

【作り方】

コンビーフ、ピクルス、マヨネーズをボウルに入れ、混ぜ合わせる。

Recipe

マスカルポーネ & 杏ジャム

【材料 (作りやすい分量)】
マスカルポーネ…100g
杏ジャム…100g

【作り方】

容器にマスカルポーネと杏ジャムを交互に入れる。

みんなでワイワイ楽しく！ テーブルが華やかになるタルティーヌ

フランスパンに具材をのせた華やかなオープンサンド「タルティーヌ」。好みの野菜、生ハム、フルーツなどをのせるだけでパーティ映えメニューに！お酒を飲みながら、おしゃべりしながら、思わず手が伸びてしまうこと間違いなし。

3
French
Bread



Recipe アボカドモッツアレラ

【材料 (5枚分)】
バター (1.5cm厚さにスライス) …1個
アボカド (スライス) …1個
バルサミコ酢、バジル (ちぎる) …適量
A オリーブオイル…大さじ2
すりおろしにんにく…小さじ1
塩 …少々
B チェリーモッツアレラ、ミニトマト (半分にカット) …各7〜8個

【作り方】

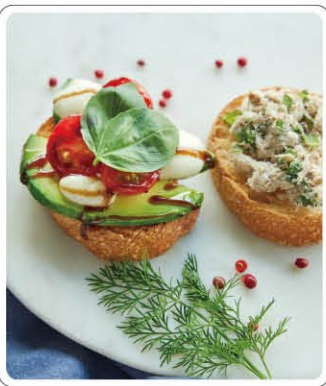
バターにAを塗り、軽くトースト。残ったAとBを合わせる。バターにアボカド、Bをのせて、モッツアレラがやわらかくなるまでトースト。バルサミコ酢をかけて、バジルの葉を散らす。

Recipe 鯖缶 & 大葉

【材料 (作りやすい分量)】
バター (1.5cm厚さにスライス) …1個
鯖缶…1缶
大葉 (刻む) …5枚
玉ねぎ (みじん切り) …1/4個
クリームチーズ…20g

【作り方】

ボウルに水気を切った鯖缶、大葉と玉ねぎを入れて混ぜ、クリームチーズを入れてよく混ぜ合わせる。トーストしたバターにのせる。

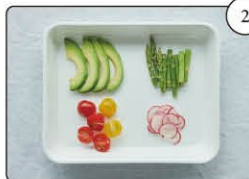


“見た目”からおいしく！ 華やかにアレンジするコツ



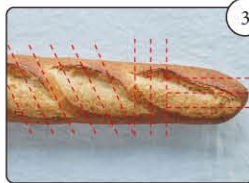
1

色鮮やかな食材を取り入れる
赤や緑などの色鮮やかなカラーが加わるとグッと華やかな一品に。赤はラディッシュやミニトマト、緑はアボカドやアスパラガスなど、使いやすい食材を使ってみましょう。



2

大きさが均等になるようにカット
なるべく薄く、細かくカットすること。大きさが均等になるように揃えて切ることで、フランスパンに並べやすく、のせたときもきれいに見えます。



3

1.5〜2cm幅が食べやすいサイズ
食べやすいサイズは1.5〜2cm幅。基本は斜めや垂直にカット。断面を広く使いたいときは斜めがおすすめ。スティック状はソースやディップなどをすくって食べるのに向いています。

2
French
Bread

夏のひんやりデザートに。 クセになる絶品フランスパンパフェ

フルーツやアイス、水切りヨーグルト、軽くトーストしたスティック状のフランスパンで作る簡単パフェ。フランスパンの塩気とフルーツなどの甘さが絶妙なコンビネーション！ひんやり感とサクサク感を同時に楽しめます。おうちカフェ時間を満喫できるお手軽デザートです。



Point

フルーツの盛り合わせを用意して ビュッフェ風に手作りパフェを楽しもう

カットしてトーストしたフランスパンや好みのフルーツをお皿に並べて準備しておくだけで、各々でパフェに盛り付けるビュッフェスタイルができあがり。おやつ時間にはもちろん、おもてなしスイーツとしても盛り上げられます。

ドンク公式 Instagram

「#ドンク夏のフランスパン2022」写真投稿キャンペーンを開催！



「フランスパンを楽しむ夏の食卓」をテーマに、ドンクのフランスパンと一緒に楽しむ写真を投稿してください。抽選で50名様にフランスパンと一緒に楽しむグロッサリーをプレゼント！本号の「パンに恋して」のメニューを作った方も投稿してみてくださいね。応募期間は7月1日 (金) 〜7月31日 (日) まで。詳しくはドンクホームページをご覧ください。

