

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」
11月28日「フランスパンの日」限定！
焼きたての「プチットフィセル」を合計1万本プレゼント！



プチットフィセル



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・株式会社ドンクが展開するベーカリー「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」は、11月28日（月）の「フランスパンの日」にご来店されるお客様に、店舗で焼きたてのプチットサイズのフランスパン「プチットフィセル」をプレゼントする特別企画を実施いたします。

フランスパンの日は、「たくさんの人においしいフランスパンを食べてもらいたい」という職人の想いから11月28日を「いいフランスパン」と読み、2015年より正式に記念日認定されました。そこでドンクでは、フランスパンの日をきっかけにより多くのお客様にフランスパンの美味しさを知っていただくため、フランスパンの日一日限定で各店のフランスパンが焼き上がる時間に合わせて、ご来店のお客様に焼きたての「プチットフィセル」合計一万本をプレゼントいたします。さらにドンクブランドでは、「#ドンクいいフランスパンの日 2022」として抽選でフランスパンとも相性ぴったりな「OLIVIERS&CO トリュフセット」が当たるInstagram写真投稿キャンペーンを実施いたします。

■ドンクと「フランスパン」の歴史

ドンクでは1965年に“フランスパンの神様”と称されるレイモン・カルヴェル氏と、彼に従事したフランス人技術者たちによる本場の指導を受け、本格的なフランスパンの製造・販売を神戸・三宮で開始いたしました。発売当初は「皮が固くて食べられない」などなかなか受け入れられませんでした。翌年1966年に東京初の店舗が青山にオープンすると、本場のフランスパンが楽しめるという口コミから評判が広がり、連日店の外には長蛇の列ができるほどのフランスパンブームを巻き起こしました。（現在は閉店）



▲連日行列ができ、賑わう都内一号店（ドンク青山店）

ドンクでは今もなお当時の伝統的な製法を受け継ぎ、毎朝、職人が粉から生地を仕込み低温で長時間発酵させ、フランス製の石床オーブンを使って焼き上げています。シンプルだからこそどんな料理にも合う、毎日

食べたくなるような味わいが特徴のフランスパンは、ドンクの代名詞として長きに渡り親しまれています。

今回「フランスパンの日」企画を通して、ドンクのフランスパンファンの皆様から普段フランスパンをお召し上がりにならない方まで、より多くのお客様にドンクのフランスパンの美味しさを知っていただくきっかけ作りいたします。是非この機会にドンクの本格的なフランスパンをお楽しみください。

■「フランスパンの日」企画

【プチットフィセル数量限定プレゼント】



企画内容：各店のフランスパンが焼き上がる時間に焼きたてのプチットフィセルを数量限定でプレゼント。

実施日：11月28日（月）一日限り

※各店の焼き上がり時間に合わせて実施。

※一部実施のない店舗、企画内容が異なる店舗があります。

対象ブランド：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

【「#ドンクいいフランスパンの日 2022」写真投稿キャンペーン】

応募方法：ドンクの公式Instagramをフォローの上、「#ドンクいいフランスパンの日 2022」「#ドンク」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に投稿もしくはメールで応募。

応募専用アドレス：entry@donq.co.jp

応募期間：11月15日（火）～11月28日（月）14日間

対象ブランド：ドンク、ドンクエディテ

対象商品：ドンクのフランスパン

⇒パリジャン、バゲット、バタール、プチバタール、ブール（大）、ブール（小）など

募集テーマ：下記3つのテーマより自由にご投稿ください。

- ①「みんなで楽しむフランスパン」
- ②「手軽に楽しむフランスパン」
- ③「フランスパンを楽しむアレンジ」

賞品：投稿いただいた方の中から抽選で50名様に「OLIVIERS&CO トリュフセット」をプレゼント。



▲投稿イメージ



▲「OLIVIERS&CO トリュフセット」

※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。

海外への職人派遣や海外からの講師を招いた技術研修も積極的に実施し、パンのワールドカップ“クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー”へは過去6回職人を輩出するなど、日本トップクラスの高い製パン技術を誇ります。グループブランドはバラエティ豊かに展開し、お客様のニーズに広くお応えします。

【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

la Boulangerie
de montagne
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ