

新年を祝う“王様のお菓子”

フランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売

2022年12月27日（火）～2023年1月15日（日）



ガレット・デ・ロワ（ドンク）



2023年フェーヴ（ドンク）



2023年フェーヴ（ジョアン）

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「ドンク」「ジョアン」は、2022年12月27日（火）～2023年1月15日（日）の期間でフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

『王様のお菓子』という意味を持つ「ガレット・デ・ロワ」は、フランスで新年をお祝いするのに欠かせない伝統菓子です。パイ生地の中にアーモンドクリームを入れ、フェーヴ（陶器の人形）しのばせています。切り分けた時にフェーヴが当たった人は王冠をかぶり、その日1日王様（王女様）になるというのが本国フランスでの楽しみ方です。見事にフェーヴを当てた人はこの1年、良いことがあると言われています。

「幸運を運ぶ」フランス伝統菓子として、今もなおフランスの人々の生活に根付く「ガレット・デ・ロワ」をどうぞお楽しみ下さい。

■商品概要 ※価格は税込です

ガレット・デ・ロワ

フランスの新年を祝うのに欠かせない「王様のお菓子」という意味の伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。さくさくとした食感で口どけのよいパイに、香り際立つアーモンドクリームが入っています。さくさくのパイとアーモンドクリームの絶妙なバランスにこだわった味わい深い一品です。

オリジナルフェーヴ ～1年を祝う幸運のフェーヴ～

ガレット・デ・ロワの中に入れられるフェーヴ。そら豆から始まったフェーヴも、現在では陶製の物へと変化し、従来のキリスト教にまつわる物、パン、動物など様々なフェーヴが作られるようになりました。

毎年フェーヴをコレクションしていくのもガレット・デ・ロワのもうひとつの楽しみです。

(※ドンク、ジョアンのガレット・デ・ロワの中にはアーモンドを1粒しのばせており、フェーヴは別添えです。)



【ドンク】

ガレット・デ・ロワ (2,700円)

＜王冠（紙製）、ドンクオリジナルフェーヴ、専用紙手提げ付き＞

大 き さ：直径約 20cm

販売期間：2022年12月27日（火）～2023年1月15日（日）

販売店舗：全国のドンク、ドンクエディテ各店



ドンクのガレット・デ・ロワは表面に月桂樹の葉の模様を描いています。

フェーヴはフランス人イラストレーターのクロード・ヴァレンヌ氏によるもの。どこかノスタルジーを感じる、温かみのあるタッチで描かれています。



【ジョアン】

ガレット・デ・ロワ (2,700円)

＜王冠（紙製）、ジョアンオリジナルフェーヴ、専用紙手提げ付き＞

大 き さ：直径約 20cm

販売期間：2022年12月27日（火）～2023年1月15日（日）

販売店舗：全国のジョアン各店



ジョアンのガレット・デ・ロワは表面に麦の穂の模様を描いています。

ジョアンオリジナルフェーヴのモチーフは「カヌレ・ド・ボルドー」です。2023年から集め始めるとフランス地図が完成していきます。

販売概要

対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ、ジョアン
商品名： 「ガレット・デ・ロワ」
販売期間： 2022年12月27日（火）～2023年1月15日（日）
価格： 2,700円（税込）

※各店舗で予約も受け付けております。お渡しは12月27日（火）～となります。

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】



ドンク



ジョアン



ミニワン



松蔵ポテト



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ