

パンに恋して

クリスマス本番までもうすぐ。ヨーロッパでは当日だけでなくクリスマスまでの期間を、「伝統菓子」とともに日常的に楽しむ習慣があります。今年は、大切な人とのひとときにヨーロッパの文化を取り入れて、いつもより特別感のあるクリスマスを過ごしませんか?



A STORY OF
CHRISTMAS

ドンクがクリスマスに贈りたいストーリー 2大伝統菓子 パネットーネ&シュトーレン

PANETTONE

熟成発酵された、豊かな風味 パネットーネ



香り高くやわらかな生地が特徴のイタリアのクリスマス発酵菓子。イタリアでは大切な人とパネットーネを贈り合い、幸せを願います。食材にも意味があり、レーズンはお金、オレンジは愛情、シトロンは永遠といった謂れも。ドンクのパネットーネはイタリアのサンレモ社に毎年職人を派遣して酵母種を譲り受け、40年近くの間、本場の伝統的な製法を守り続けています。

八

卵黄とバターを贅沢に使った生地に、厳選されたレーズン、オレンジピール、シトロングリーンなどのドライフルーツがたっぷり練り込まれています。熟成発酵させた、風味豊かな香りが特徴。



STOLLEN

熟成された贅沢な味わい シュトーレン



ドイツのクリスマス伝統菓子。「シュトーレン」という名前の一説には、「坑道」を連想させる見た目からと言われています。白い粉砂糖は布に包まれた幼子イエスに見えるため、誕生当初からクリスマスの贈り物として司教様に献上されたというエピソードもある、歴史あるお菓子。40年近くの間、伝統的な製法と発酵の技術を培ってきたドンクならではの、しっとりと口どけよい風味です。

生地には、洋酒に漬け込んだドライフルーツのはか、スパイス、バターが贅沢に練り込まれています。焼き上げてからも熟成が進むため、味の変化も楽しめます。くるみやマジパンの食感もほどよいアクセントに。

ラム酒に漬け込んだレーズン、オレンジピール、ドライフルーツなどのドライフルーツが生地にたっぷり。



クリスマスまでの期間を
特別な日常にする
ヨーロッパ流の楽しみ方

HOW TO 1 ENJOY

クリスマスは1ヶ月前からが本番。
アドヴェント期間を楽しむ

ヨーロッパでは、クリスマスは特別な日。クリスマス当日を待つ期間を「アドヴェント」と呼んで、準備する時間も大切にされています。アドヴェントが始まるのは、クリスマスの4週間前の日曜日。この間に飾りつけをしたり、クリスマス伝統菓子を食べたりして過ごします。

HOW TO 2 ENJOY

クリスマス伝統菓子を
日常的に食べる

日本ではクリスマスケーキというと、当日にフレッシュなデコレーションケーキを食べるのが主流ですが、ヨーロッパの主役は「クリスマス伝統菓子」。イタリアではパネットーネ、ドイツはシュトーレンやレーブクーヘンを食べます。それぞれ長期間保存ができるため、朝食やおやつに、と少しづつ食べながらクリスマスを待ちわびます。

HOW TO 3 ENJOY

伝統菓子を贈る、
作る、飾って楽しむ

ヨーロッパでさまざまな楽しみでいる伝統菓子。イタリアでは自分のお気に入りのお店のパネットーネを贈り合い、バンドーロでクリスマスのアレンジを楽しむ家庭も。ドイツでは、レーブクーヘンをクリスマスツリーのオーナメントとして飾って、食べるまでの時間も楽しみます。

クリスマス伝統菓子をギフトに贈ろう!

日持ちがするクリスマス伝統菓子は、大切な人へのギフトに最適です。

シュトーレン×1とパネットーネ(小)×1、レーブクーヘン×6が1セット。ECと店頭にて受付・販売予定。



ヨーロッパのクリスマス 税込¥6,000



贈り物にしやすいギフト用パッケージもあり。
店頭のみの販売。

1. クリスマスパネットーネ(箱入り) 税込¥2,376
2. シュトーレン 税込¥1,944

「フランスパンの楽しみ方」を写真投稿しよう!

Instagramまたは専用のメールアカウントでドンクのフランスパンを楽しむ写真を投稿しよう! 抽選で素敵な景品をプレゼント。詳細はドンクホームページよりご確認ください。

boulangerie française
DONQ

各SNSでフェアなどの最新情報を発信中!
株式会社ドンク
http://www.donq.co.jp/



