

ベーカリー・ワールドカップ 「2026 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」 ドンク・井上淳子が日本代表メンバーに選出！



(写真中央)



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）の井上淳子（いのうえじゅんこ）が、2026年に開催されるベーカリー・ワールドカップ「2026 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」の日本代表選手最終選考会において、「ヴィエノワズリー部門」の日本代表メンバーに選出されました。

“パンのワールドカップ”と称される「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」は、2年に1度フランスで開催される国別対抗の国際コンクールです。「パン部門」「ヴィエノワズリー部門」「飾りパン部門」の3部門に分かれ、国内選考で選ばれた各部門の代表者が3名1組のチームとなり挑みます。世界12カ国の代表チームが一堂に会し、パンの技術や美味しさ、ノウハウ等を競い合います。1992年にフランスのMOF^{※1}によって設立された本コンクールは製パン業界で高く評価され、世界の製パンの最新トレンドの発信の場となり、世界の一流パン職人を世に紹介するコンクールとなっています。

ドンクでもこれまで計7名の職人が日本代表として出場を果たし、世界を舞台に好成績をおさめています。

今後、井上を含む日本代表は2026年にフランス・パリにて開催予定の本選への出場を目指します。是非「2026 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」での井上の活躍にご期待ください。

井上淳子(いのうえじゅんこ)プロフィール



1982年 奈良県奈良市生まれ
2007年 ドンク入社、九州・東京地区店舗にて勤務。
2016年よりチーフ職を担当。



最終選考会時の作品

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」について

1992年、フランスのMOF^{※1}が中心となって設立されたベーカリーのワールドカップ。1992年に第1回大会が開催され、2年に1度、フランスで開催されています^{※2}。国内選考および国際選考で選出された12ヶ国のチームが出場し、与えられたブースと限られた材料の中で、規定の品目を8時間以内に仕上げ、その技術・スピード・芸術性を競います。

※1 MOF：Meilleurs Ouvriers de France：フランス国家最優秀職人の称号。

様々な手工業者を対象にフランスが認めている国家資格。

※2 96年大会までは2年に1度、02年大会までは3年に1度開催、20年大会までは4年ごとの開催

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

la
Boulangier
de montagne
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ