

---

## 2023年のイースターは4月9日（日）

### ～幸せを運ぶ～イタリア伝統菓子『コロンバ』を期間限定販売

販売期間：2023年3月29日（水）～4月11日（火）

---



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）は、北イタリア発祥のイタリア発酵菓子を核としたブランド「サンレモ」より、復活祭・パスクア（イースター）に食べられる伝統菓子『コロンバ』を、2023年3月29日（水）～4月11日（火）の期間、旗艦ブランドのドンクなど、5ブランドのベーカリー全国計163店舗で販売いたします。

英語でイースターと呼ばれる復活祭は、イタリアでは「パスクア」と呼びます。イタリアの国民行事であるパスクアは、家族や友人が集まりごちそうを食べてお祝いする、クリスマスに並ぶ一大イベントです。パスクアの前にはケーキ屋やパールのウィンドウに『コロンバ』が飾られ、復活祭には欠かせない伝統菓子として定着しています。『コロンバ』は、イタリア語で「鳩」を意味し、鳩の形を模して作られています。白い鳩は復活の象徴で平和のシンボルであり、幸せを告げるとも言われています。

ドンクは創業以来、本場ヨーロッパの製法をいち早く習得し、ヨーロッパの伝統菓子を日本に紹介してきました。中でも『コロンバ』は1970年代にイタリアで出会いその美味しさに感動し、本場の味を伝えたいという強い想いを持って販売を始め、大切に育ててきた商品です。伝統的な製法で作られるドンクの『コロンバ』は、バターと卵をたっぷりに使用し、オレンジピールを入れ、アーモンドペースト、あられ糖をトッピングしてふんわりと焼き上げています。

是非、この機会にイタリアの伝統発酵菓子『コロンバ』を食しながら、パスクアを満喫してみたいかどうかでしょう。

## 店舗概要

販売期間：2023年3月29日（水）～4月11日（火）14日間

販売ブランド：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

※全国計 163 店舗

税込価格：コロンバ（大） 2,484 円

コロンバ（小） 648 円



### 【コロンバの売上一部寄付について】

当社では世界の平和を願い、昨年に引き続きコロンバの売上の一部を利益を目的とせず取り組む市民団体 NGO へ寄付をいたします。

対象商品・寄付金額：コロンバ（大）1 個につき 40 円

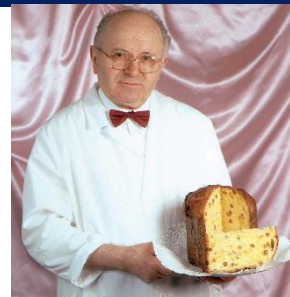
：コロンバ（小）1 個につき 10 円

寄付先：ピースウィンズジャパン

## サンレモの紹介

ドンクが作っている「コロンバ」や「パネトーネ」、「パンドーロ」といったイタリア伝統菓子は、『サンレモ』という商品ブランドで販売しています。

『サンレモ』は、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏の経営する菓子店『サンレモ』から名付けられ、彼から直接指導を受けた伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。



## 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。

### 【主なブランド】

boulangerie française  
**DONQ**

ドンク

**Johan**  
PARIS

ジョアン

**Mimi One.**

ミニワン

**松蔵ポテト**  
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

le Boulanger  
de monjeu  
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ

### 【報道関係のお問い合わせ】

ドンク PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：二宮（080-7031-6638）、佐藤

E-MAIL：donq-pr@ssu.co.jp