

毎年フランスで開催されるパンのイベント
パン祭り「La fête du pain」開催！
開催期間：2023年5月10日（水）～5月23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、2023年5月10日（水）～5月23日（火）の期間、パン祭り「La fête du pain（ラ・フェット・デュ・パン）」を開催いたします。

「La fête du pain」はフランスで毎年5月16日頃、ベーカリーや菓子屋の守護聖人であるサントノレ（聖オノレ）の日に合わせて開催されるイベントです。フランスのカレンダーにはどの日にも必ず聖人の名前が記載されており、5月16日がサントノレの日とされています。

その中でもパリの「La fête du pain」はノートルダム寺院前の特設会場にて開催。フランスの食文化の中で欠かせない“パン”や“パン職人”にスポットを当てたパンの祭典です。毎年多くのパン職人が集まり、パン職人によるデモンストレーションや試食、未来のパン業界を担う子どもたちを対象にパンの実演体験などが行われます。

今回ドンクでは「お客様にもっとパンを楽しんでいただきたい」という思いから、パンの本場・フランスで開催される「La fête du pain」の時期に合わせて、パン祭り「La fête du pain」を実施することとなりました。

本フェアでは、フランスの家庭料理「アッシ・パルマンティエ」のアレンジ商品をはじめ、さわやかな柑橘ジャム入りのパンなど初夏の季節にぴったりなフルーツを使った商品を販売。様々な食材を使ったバラエティ豊かなラインナップを展開いたします。

■パン祭り「La fête du pain」商品 ※価格は税込です



●アッシ・パルマンティエ(270円)

フランスの家庭料理「アッシ・パルマンティエ」をパンでアレンジしました。ミートソース、マッシュポテトを重ねシュレッドチーズで仕上げました。



●ベーコンのプレフ(335円)

チーズをつけてカリカリに焼き上げたパンにベーコン、トマト、玉ねぎをサンドしました。



●グリーンオリーブとトマトのガレット(346円)

サクッとした食感のパンに、トマトソース、玉ねぎ、アクセントにグリーンオリーブをのせて焼き上げました。トースターで軽くあたためても美味しくお召し上がりいただけます。



●2種のオリーブとレッドチェダー(292円)

グリーンオリーブとブラックオリーブ、レッドチェダーチーズを入れて、カリッと焼き上げました。



●フロマージュ・アグリユーム(303円)

クルミ入りのパンに、甘酸っぱい日向夏のジャムと、相性のよいクリームチーズをあわせて焼き上げました。はちみつを塗って仕上げています。



●パン・ア・ラ・クレーム(281円)

サクッとした食感のパンに、カスタードクリームをサンドしました。少し冷やして食べても美味しい一品です。



●レモンのエスカルゴ(292円)

レモン風味のアーモンドクリームとはちみつクリームチーズを巻いて焼き上げました。

※商品は店舗により取り扱いのない場合があります。

パン祭り「La fête du pain」概要

実施期間： 2023年5月10日（水）～5月23日（火）

対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ ※一部実施のない店舗があります。

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。

【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