

**パンを通じてフランスのエッセンスをお届け
『フランスフェア～パンで感じるフランス～』を開催！**

開催期間：2023年7月1日（土）～7月15日（土）



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7月1日（土）～7月15日（土）の期間に、『フランスフェア～パンで感じるフランス～』を開催いたします。本フェアは、7月14日のフランス革命記念日“パリ祭”に合わせて、パンを通じてフランスのエッセンスを感じていただきたいという思いから全国のドンクで実施いたします。

今年はお客様からご好評をいただいているクロワッサンやクイニアママンなどの定番商品に加え、フランスの郷土料理、フランスでも定番のフルーツを使ったパンなど限定商品を全7品販売いたします。ぜひ、この機会にフランス気分を味わいながら、期間限定商品をお楽しみください。

『フランスフェア～パンで感じるフランス～』概要

販売期間：2023年7月1日（土）～7月15日（土）

販売店舗：ドンク、ドンクエディテ各店（全国148店舗）

■ ドンク『フランスフェア～パンで感じるフランス～』商品概要 ※価格は税込です。

【定番商品】



- クロワッサン (238 円)
- クロワッサン 発酵バター (260 円)

クロワッサンとは、「三日月」という意味のフランス語。

フランスにも日本にも、いろいろなタイプのクロワッサンがありますが、ドンクのクロワッサンは発酵の香りと旨みを生かした、火どおりの良い上品な味のクロワッサンです。



- クイニアマン (292 円)

ブルターニュ地方の郷土菓子で、ブルトン語で「バターの菓子」の意味。ブルターニュ地方は海に面しており、良質な塩の産地として有名です。フランスでバターといえば、無塩バターが主流ですが、ブルターニュ地方ではバターの消費量の9割ほどが塩入りのバターだそうです。

ドンクのクイニアマンは生地に有塩バターを使用して焼き上げています。



- カヌレ・ド・ボルドー (260 円)

フランス南西部・ボルドー地方の伝統菓子。カヌレの歴史にはさまざまな説がありますが、16世紀～18世紀ごろまでボルドー地区の修道院で作られていたといわれています。外はカリッとして、中はもちもちとした独特の食感。黒いながらもかわいい形が目を引きます。

ドンクはカヌレ協会の「本物のカヌレを売る店」としての認定証も得ています。

【限定商品】



- 彩り野菜のラタトゥイユ (292 円)

フランス南東部、プロヴァンス地方の郷土料理「ラタトゥイユ」をアレンジ。トマトやズッキーニなどの野菜の旨みを感じられる、夏にぴったりの一品です。



- パン・ド・アリゴ (281 円)

じゃがいもをベースにチーズをあわせたフランスの伝統料理「アリゴ」をアレンジ。モッツアレラとゴーダチーズを合わせ、ほんのりガーリック味に仕上げました。

【限定商品】



●ゴードチーズとグリーンオリーブ
(281円)

ゴードチーズとグリーンオリーブを包み焼き上げました。ブラックペッパーがアクセントになっていて、ワインとも一緒に楽しんでいただける一品です。



●フーガス (トマト&チーズ) (346円)

相性の良いトマトとチーズをあわせたフーガス。カリッとした食感と、噛むほどにチーズの旨みが広がる一品です。



●ポワールとグリオット (303円)

風味豊かなバターとアーモンドクリームのコク、洋梨とグリोटットのジューシーさがバランスの良い一品です。



●クレーム・シトロン (249円)

ほんのり甘いミルク風味のパンに、レモンピール入りのミルククリームを入れて仕上げました。



●パン・オ・レ (195円)

ほんのり甘いミルク風味のやさしい味わいのパンです。そのままでも、ジャムやバターを塗っていただいても美味しくお召し上がりいただけます。

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。