

---

## ドンクが日本代表メンバーに選出！

### イタリア・ミラノ開催「パネットーネワールドチャンピオンシップ」

#### 世界8カ国でイタリアの伝統菓子「パネットーネ」のNo.1を競う

---



ドンク出場メンバー（左から山中、藤澤、高田、佐藤）



大会テーマのひとつ「古典的なパネットーネ」

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10月10日（火）から開催されるイタリアの伝統菓子「パネットーネ」の国際コンクール「パネットーネワールドチャンピオンシップ」の日本代表に選出されました。

「パネットーネワールドチャンピオンシップ」はイタリア・ミラノにて今年初開催となる、「パネットーネ」の国際コンクールです。ドンクでは約40年前よりイタリアの菓子店「サンレモ」と提携し、長きに渡りパネットーネの販売と普及に努めてきました。今でも年に1回現地へ出向き新たに元種を譲り受け、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。こうした日本でのイタリア食文化の啓発活動や、2019年にはドンクの佐藤広樹が「パネットーネワールドチャンピオンシップ」※ファイナリストに選出されるなど、長年の実績と活動が認められた結果、このたびドンクが日本代表チームとして選出されました。

大会はミラノで開かれる大規模な食品見本市「Host Milano（オスト ミラノ）」の期間中に開催。審査は3つのテーマからなるチーム戦で、各国代表がそれぞれ1名ずつ各テーマに挑みます。仕込みから焼成まで、限られた時間内に外観、味、チームワーク、プレゼンテーション、サステナビリティ等、様々な要素からパネットーネのNo.1を競い合います。参加チームはイタリア、フランス、ドイツ、台湾ほか、日本を含めた計8カ国が出場予定です。

ドンク日本代表は生産技術本部長の佐藤広樹をコーチとした4名のチームで出場。キャプテンの高田加奈子、山中誠史、藤澤義弘らの高い技術力を持つ代表メンバーで大会に臨みます。

是非「パネットーネチャンピオンシップ」でのドンク日本代表チームの活躍にご期待ください。

※アカデミア マエストリ デル リエヴィトマードレ主催、2019年にイタリア・ミラノで初めて開催された個人戦の国際コンクール。国別対抗である今回の「パネットーネワールドチャンピオンシップ」とは異なります。

## 日本代表チーム プロフィール

### <チーム構成> 4名

- **佐藤 広樹（上席執行役員 生産技術本部長） コーチ**  
1996年 パンの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」出場  
2019年 「パネトローネワールドチャンピオンシップ」ファイナリスト選出
- **高田 加奈子（生産技術本部所属） キャプテン**  
商品開発、商品研究や品質チェック担当。パネトローネ、パンドーロの技術指導担当
- **山中 誠史（生産技術本部 技術指導・商品管理 室長）**  
国内のコンテスト受賞歴あり。現在はドンク国内外の技術指導担当。
- **藤澤 義弘（六甲アイランド工場 サンレモ担当）**  
六甲アイランド工場内イタリアライン担当。パネトローネ、パンドーロの製造担当。

### <出場に向けてのコメント> キャプテン・高田 加奈子

これまでイタリアで学んできた成果を存分に発揮し、自分の力を信じ、最高の舞台で悔いのないように戦ってきたいと思います。

## 在日イタリア大使館での表敬訪問の様子

2023年9月25日、ドンクの出場メンバー4名が在日イタリア大使館を表敬訪問し、コンクールの出場報告を行いました。ジャンルイジ・ベネデッティ駐日イタリア大使はこれを受け、「以前よりドンクのパネトローネを食べているが、佐藤さんをはじめとする職人が現地の製法を追求していることもあり、イタリアの伝統的な製法に近いことが特徴」と述べ、今回の出場について「強敵となるイタリアの代表も参加するとのことだが、ドンクが守ってきた伝統的な製法で健闘できると思う」と激励のお言葉を頂きました。



## 「パネトローネワールドチャンピオンシップ」概要

「パネトローネワールドチャンピオンシップ」はイタリア・ミラノにて今年初開催となる、「パネトローネ」の国際コンクールです。ミラノで開かれる大規模な食品見本市「Host Milano（オスト ミラノ）※」の期間中に開催され、審査は3つのテーマからなるチーム戦で行われます。

主催：アッカデミア マエストリ デル リエヴィトマードレ

会場：「Host Milano」会場内

期間：2023年10月10日（火）～14日（土）（結果発表14日17時予定） ※日本チームは13日出場  
出場国：イタリア、フランス、ドイツ、スペイン、アルゼンチン、ポーランド、台湾、日本（8カ国）

<テーマ>

- ・古典的なイタリアのパネトローネ
- ・チョコレートパネトローネ
- ・革新的なパネトローネ（自国の食材を使用）

<審査基準>

- ・外観、食感、味、重量、チームワーク
- ・プレゼンテーション
- ・サステナビリティ

<大会スケジュール>

10月10日～11日：審査（イタリア、フランス、ドイツ、スペイン）  
10月12日～13日：審査（アルゼンチン、ポーランド、台湾、日本）  
10月14日：結果発表

※ Host Milano：2年に1度ミラノで開催されるレストラン・ホテル業界の国際展示会。原料から半製品、機械から設備、家具から食器まで取り揃える国際規模の展示会で、2023年で43回目を迎える。

## ドンクと「パネトローネ」について



ドンク「クリスマスパネトローネ」

### ● 「パネトローネ」について

パネトローネは、イタリアのクリスマスでは定番の伝統発酵菓子です。イタリアの人たちは、クリスマスシーズンになると、親しい人や家族などお互いにお気に入りのパネトローネを贈りあう習慣があります。

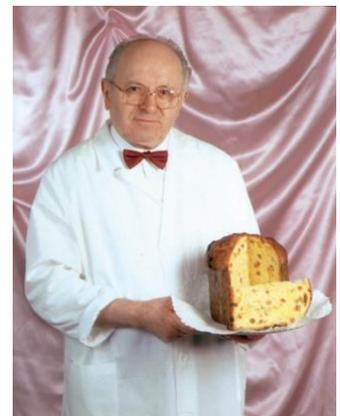
ドンクでは卵黄とバターを贅沢に使った生地、厳選されたサルタナレーズン、オレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツをふんだんに加えてふんわりと焼きあげます。約40年に渡り毎年現地で種継ぎをしている元種（リエヴィト・マードレ）を使い、熟成発酵させた、ふんわりソフトで豊かな風味が特徴です。

### ● ドンクとパネトローネの歴史

ドンクでは「欧州の豊かな食文化を日本に伝えたい」という想いのもと、イタリアの伝統菓子「パネトローネ」のより美味しい味わいを求め、イタリアでオ Lind・メネギン氏が営む「サンレモ」と出会いました。

1985年からサンレモと技術提携を行っており、現地の伝統的な製法で作られるパネトローネを日本でも販売。ドンクのパネトローネは兵庫県にあるパネトローネ専用室で製造し、日本各地のドンクに届けています。また、ドンクでは毎年イタリアに職人が出向き、サンレモ店から大切なリエヴィト・マードレを譲り受けています。本場の味わいを守り続けるためのこだわりの一つです。

2015年には、長年パネトローネを日本に紹介し続けたとしてイタリア政府から「伊日食文化賞」の表彰を受けました。



オ Lind・メネギン氏

※ドンクでは伝統的に「パネトローネ」の名称で販売。

ここでは一般名称としては「パネトローネ」、ドンクの製品としては「パネトローネ」と使い分ける。

## 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