

ドンク日本代表チームが世界 2 位を受賞！ 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 が決定



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）～10 月 14 日（土）にイタリア・ミラノにて開催された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」にて、2 位を受賞いたしました。

本コンクールはミラノで開かれた大規模な食品見本市「Host Milano（オスト ミラノ）」の期間中に開催。現地イタリア代表はじめ、フランス、ドイツ、台湾ほか、日本を含めた計 8 カ国が出場。審査は指定されたテーマごとの 3 作品を作り上げるチーム戦で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 を目指し競い合います。

ドンク日本代表は 2019 年に個人戦で開催された同大会のファイナリストでもある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はチョコレートを使用したパネットーネ、山中誠史は自国の食材を使用した革新的なパネットーネ、藤澤義弘は古典的なイタリアのパネットーネのテーマで挑んだ結果、見事 2 位を受賞。香りや食感等の評価が高く、1 位イタリアに僅差に迫る成績を収めました。また、自国の食材を使用した革新的なパネットーネ部門の最優秀作品に贈られる、スターシェフによる部門賞も獲得しました。

コーチを務めた佐藤は、「自分達の考え方に間違いがなかったことがさらに自信へとつながった」とコメント。またキャプテンを務めた高田は、「長い時間をかけて戦ってアクシデントも多かったが貴重な体験になった。いろいろな国のパネットーネの作り方を教えてもらったので、日本に帰ってからまた新しいことに挑戦したい」と、受賞の喜びと今後の展望を語りました。

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。今回の大会出場で得た実績と経験を活かし、今後も引き続き、変わらぬ伝統の継承と、日本でのイタリア食文化の啓発活動に努めてまいります。

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 「パネッタ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。パネトーネ、パンドーロの製造担当。

「パネッターネワールドチャンピオンシップ」大会結果

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） ※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）

結果：1位 イタリア 2位 日本 3位 アルゼンチン

<テーマ>

- ・古典的なイタリアのパネッターネ
- ・チョコレートパネッターネ
- ・革新的なパネッターネ（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

ドンクと「パネトーネ」について

● 「パネッターネ」について



ドンク「クリスマスパネトーネ」

パネッターネは、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とお互いにお気に入りのパネッターネを贈りあう習慣があります。

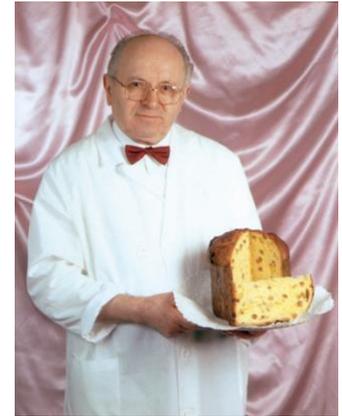
ドンクでは卵黄とバターを贅沢に使った生地、厳選されたサルタナレーズン、オレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツをふんだんに加えてふんわりと焼きあげます。約40年に渡り毎年現地で種継ぎをしている元種（リエヴィト・マードレ）を使い、熟成発酵させた、ふんわりソフトで豊かな風味が特徴です。

● 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「パネトーネ」のより美味しい味わいを求め、イタリアでオリンド・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ーネを日本でも販売。ドンクのパネトーネは兵庫県にあるパネト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。



オリンド・メネギン氏

※ドンクでは伝統的に「パネトーネ」の名称で販売。

ここでは一般名称としては「パネットーネ」、ドンクの製品としては「パネトーネ」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】

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 mougères
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ