

# パンに恋して

ヨーロッパで大切にされているクリスマスの準備期間「アドヴェント」。クリスマス当日を迎える間の数週間、伝統菓子を取り入れてクリスマスを日常的に愉します。そこで今回はそんなヨーロッパのアドヴェントの過ごし方をクリスマス伝統菓子とともにご紹介します。



バラエティ豊かな「アドヴェント」の楽しみ方

## ( 食べて楽しむ )

伝統菓子を食べて過ごすのがヨーロッパの風習。イタリアではパネットーネやパンドーロ、ドイツはシュトーレンやレーブクーヘンといった伝統菓子が代表的。朝食やおやつにと、さまざまなシーンで日常的に親しまれています。



## ( 作って楽しむ )

伝統菓子はそのまま食べても美味しいですが、イタリアのヴェローナで誕生した伝統菓子・パンドーロは、ツリーのようなケーキ作りを楽しむことができるでの、ぜひお試しを。



## ( 贈って楽しむ )

アドヴェントはせっかくなら伝統菓子を贈り、クリスマス気分を盛り上げませんか。伝統菓子は日持ちもするので、一年の挨拶のギフトにもぴったり。グリーティングカードを添えてプレゼントするのもおすすめ。



## ( 飾って楽しむ )

クリスマスの飾りつけをじっくり楽しむのもこの期間ならでは。伝統菓子レーブクーヘンをオーナメントにして楽しんだり、リースにキャンドルを立て火を灯していくアドヴェントキャンドルは、クリスマスらしい幸せなひとときを演出します。



## クリスマスの準備期間を楽しむ

### 本場ヨーロッパのアドヴェントの過ごし方

ヨーロッパの人が一年の中で大切にしているイベントがクリスマス。当日だけでなく、「アドヴェント」と言って、イエス・キリストの誕生をお祝いするクリスマスからさかのぼって4つ前の日曜日からクリスマスを迎える準備や食事をしてクリスマスを日常的に楽しめます。この「アドヴェント」に欠かせない存在が、伝統菓子のパネットーネやシュトーレン。家族や友人などの大切な人たちとの集まりの場や、日常のひとときを、クリスマス伝統菓子が豊かに彩ってくれます。

#### アドヴェント期間に欠かせない クリスマス伝統菓子

#### 「パネットーネ」&「シュトーレン」

##### 熟成発酵させた豊かな風味 パネットーネ



香り高くやわらかな食感が特徴のイタリア・ミラノ発祥の発酵菓子。卵黄とバターを贅沢に使った生地に、厳選されたレーズン、オレンジピール、シトロンピールなどのドライフルーツがたっぷり練り込まれています。ドンクのパネットーネはイタリアのサンレモ社に毎年職人を派遣して酵母種を譲り受け、約40年以上もの間、本場の伝統的な製法を守り続けています。

##### 時間の経過とともに熟成の変化が楽しめる シュトーレン



ドイツの伝統菓子。生地にはラム酒とブランデーにじっくりと漬け込んだドライフルーツ、華やかな香りのスパイス、贅沢に使用したバターがまろやかな深い味わいを生み出します。伝統的な製法と発酵の技術を培ってきたドンクならではのしっとりとしつつ、口どけのよい食感が特徴。焼き上げてからも日に日に熟成が進むシュトーレン。薄くスライスして少しづつ食べるのが習慣です。



「フランスパンの楽しみ方」を写真投稿しよう！

Instagramまたは専用のメールアカウントにドンクのフランスパンを楽しむ写真を投稿しよう！抽選で素敵な景品をプレゼント。詳細はドンクホームページよりご確認ください。

boulangerie française  
**DONQ**

各SNSでフェアなどの最新情報を発信中！  
株式会社ドンク  
<http://www.donq.co.jp/>



クリスマス伝統菓子が主役！

# アドヴェント期間の楽しみ方カレンダー

DECEMBER | PRESENTED BY DONQ |

アドヴェントカレンダーで、クリスマスまでをカウントダウン！  
伝統菓子を主役にしたアドヴェントアイデアを日常に取り入れて、いつもとは違うクリスマスシーズンを楽しみませんか？



2



飾っても可愛い星、ツリー、天使の3種！

レープクーヘン  
各270円(税込)

4<sup>th</sup>

ツリーの飾りつけに  
レープクーヘンを

シナモン、クローブなどのスパイスを加えて焼き上げたドイツの伝統菓子。ドイツでは、すぐに食べて楽しむこともあれば、ツリーのオーナメントとして飾ったりして楽しめています。



5<sup>th</sup>



クリスマス当日まで、  
少しづつシュトーレンを食べる

クリスマスを迎えるその日まで時間をかけて楽しむシュトーレン。紅茶やワインと合わせながら、日に日に熟成していく味わいを楽しんで。

6 7 8



9<sup>th</sup>

ホームパーティの  
手土産にパネットーネ

パネットーネはホリデーギフトにぴったり！イタリアでは幸せを願い、パネットーネを贈り合う文化があります。親戚や友人宅で集まる場の手土産にも欠かせません。

10<sup>th</sup>



スパイス香るグリューワインを  
シュトーレンと一緒に

シュトーレンに合うのは大人な味わいのグリューワイン。赤ワインにオレンジ、りんごなどの果実やシナモンスティックを入れて、沸騰しないように煮込みます。

11

12 13

14



16<sup>th</sup>

クリスマスケーキ  
パンドーロッタリを作れる



卵やバターをふんだんに使ったイタリアの発酵菓子パンドーロ。カットした星型の生地を重ねればツリー状のケーキが完成。生クリームやラズベリーをのせるだけで見た目もお洒落に。



5等分に水平に  
カットし、角を  
ざらして重ねる



17<sup>th</sup>



クリスマス伝統菓子をギフトに贈る

日持ちがする伝統菓子は大切な人へのギフトにおすすめ。

A.クリスマスパネットーネ（箱入り）2,376円（税込）、B.シュトーレン 2,160円（税込）、C.ヨーロッパのクリスマス 5,700円（税込）※ECと店頭にて受付・販売。シュトーレン×1、パネットーネ（小）×1、レープクーヘン×3

19

20



25<sup>th</sup>



ディナーの後は、  
パネットーネの絶品ドルチェ

ディナー後のドルチェにはパネットーネを。焼き色がつく程度にトーストしたサクッと食感のパネットーネに、バニラアイスを添えて、絶品スイーツのできあがり。



クリスマスはフランスパンとともに本格ディナー

クリスマスディナーにも欠かせないのがフランスパン。シンプルな味のドンクのフランスパンはクリスマスの定番料理であるローストチキンやチーズとも相性抜群。

3<sup>rd</sup>



アドヴェントキャンドルに火を灯す

アドヴェントキャンドルに火を灯してスタート。リースに4本のキャンドルを立て、毎週日曜日に1本ずつ火を灯していく習わしです。火の数が増えるたびに華やかになり、気分を盛り上げてくれます。



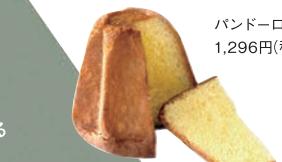
9<sup>th</sup>

ホームパーティの  
手土産にパネットーネ

パネットーネはホリデーギフトにぴったり！イタリアでは幸せを願い、パネットーネを贈り合う文化があります。親戚や友人宅で集まる場の手土産にも欠かせません。



パンドーロ（中）  
1,296円(税込)



24

21 22 23

