

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』を開催！

開催期間：2024年7月1日（月）～7月15日（月）



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、2024年7月1日（月）～7月15日（月）の期間に、『フランスフェア』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をイメージしたパンや、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8品販売いたします。ぜひこの機会にフランス気分を味わえるドンクこだわりの商品をお楽しみください。

『フランスフェア』概要

販売期間：2024年7月1日（月）～7月15日（月）

販売店舗：ドンク、ドンクエディテ各店（全国144店舗）

■ ドンク『フランスフェア』商品概要 ※価格は税込です。

【定番商品】



- クロワッサン (249 円)
- クロワッサン 発酵バター (270 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 (303 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 (281 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 (314 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味が感じられる、夏にぴったりの一品です。



- アッシ・パルマンティエ (281 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。

【限定商品】



●ゴータチーズとグリーンオリーブ
(281 円)

ゴータ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おり、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) (389 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。



●ブリオッシュ・シトロン
(281 円)

ブリオッシュにレモンがふんわりと香ります。夏にぴったりの、さわやかな一品です。



●ブリオッシュフィユテ
(ポワール&グリオット) (324 円)

サクサクとした歯切れが良い食感が特徴です。風味豊かなバターとアーモンドクリームのコク、洋ナシとグリオ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 (260 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 (216 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。