

今年もドンク No.1 が決定！各店こだわりの推しパンで勝負！

「第 12 回推しパングランプリ」開催

開催期間：2024年9月6日（金）～9月23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、ドンク各店の職人と販売スタッフが一丸となり開発した自慢の“推しパン”のNo.1を、お客さまの応援で決定するパンの全国大会「第12回推しパングランプリ」を2024年9月6日（金）～9月23日（月）の期間、ドンク各店舗で開催いたします。

◆推しパンをNo.1に導け！「第12回推しパングランプリ」

2012年より毎年開催してきた、お客様の応援で“ドンク日本一のパン”を決めるパンの全国大会「推しパングランプリ」。全国店舗で一斉に各店舗オリジナルの限定商品が販売される、一年に一度のイベントです。本企画は、各店舗にいる職人が、全国展開しながらも地域のお客様の嗜好やトレンドに合わせて店舗オリジナルの商品を開発・販売できるドンクだからこそ実現可能な企画となっております。今年は事前に各店舗でお客様からのアイデアを募集し、そのアイデアをもとに推しパンを開発しました。各店舗で「みんなが笑顔になるパン」というテーマで開発された自慢の“推しパン”をどうぞお楽しみください。

◆今年も実施！推しパンを応援する「ドンキッズ」企画

『キッズ推すおすすめ隊（ドンキッズ）』がおみせでお仕事体験をする「おみせからドンキッズ」、おうちでインスタグラムにより推しパンを応援する「おうちからドンキッズ」を今年も実施します。「おみせからドンキッズ」では、推しパンの店頭アピール、声だしや店頭試食のお手伝いなどを行いお客様へ推しパンをご紹介します。

◆10月末にドンク日本一のパンが決定！

販売個数とドンキッズ参加人数などにより“ドンク日本一のパン”を決定いたします。結果は10月末にドンクの公式HPおよびSNSにて発表いたします。

「第12回推しパングランプリ」商品概要①

※価格は税込です。

■北海道エリア

ジャーマンチーズポテト～メープル仕立て～（北海道）
道産のポテトとチーズを入れてジャーマンポテト風に仕上げ、アクセントにメープルシロップをかけました。

価格：303円
店舗：ドンク円山店



■関東エリア



ハーブ香るベーコンチーズ（埼玉県）

ハーブチーズクリームとベーコンを包み焼き上げました。仕上げに塗ったガーリックバターがアクセントになっています。

価格：260円
店舗：ドンクエディテグランエミオ所沢店



スイートチョコブール（東京都）

やさしい甘さのパンに、チョコチップをたっぷり入れて仕上げました。

価格：238円
店舗：ドンクアトレ吉祥寺店



2種のチーズとしらすのキッシュ（神奈川県）

しらすと2種類のチーズを合わせた、食べ応えのあるキッシュです。

価格：345円
店舗：ドンクテラスモール湘南店

■北陸エリア

能登大納言と黒糖のバトン（石川県）

能登大納言と黒糖の入ったさっくりとした食感のパンを、バターと能登塩で仕上げました。食感と風味にこだわった一品です。※加工黒糖使用

価格：367円
店舗：ドンク金沢百番街店



「第12回推しパングランプリ」商品概要②

※価格は税込です。

■東海エリア



黒糖風味の練乳クリームパン（愛知県）

ソフトなパンに黒糖風味のそばろをトッピングし黒蜜を塗り、練乳クリームを絞って仕上げました。
※加工黒糖使用

価格：303円

店舗：ドンクエディティオンモール豊川店

■関西エリア

オリーブとレッドチェダー（大阪府）

オリーブとレッドチェダー、ベーコンの入ったパンです。
スープと合わせてお召し上がりいただくのがおすすめです。

価格：260円

店舗：ドンクエディテ Dew 阪急山田店



渋皮マロンパン（兵庫県）

マロンクリームを絞り、
2種の栗をのせて焼き上げました。

価格：324円

店舗：ドンクエディテゆめタウン姫路店



■中国・四国エリア



お芋とりんごのメープルバター仕立て（愛媛県）

ふんわりとしたパンに鳴門金時とりんご、
さつまいもクリームを入れ、
メープルバターをのせて焼き上げました。

価格：237円

店舗：ドンクいよてつ高島屋店

■九州・沖縄エリア

林檎とくるみ（福岡県）

噛むほどに林檎の甘みとくるみの香ばしさが
口にひろがる、秋を感じる一品です。

価格：281円

店舗：ドンク博多阪急店



「第12回 推しパングランプリ」概要

- 実施期間 : 9月6日(金)～9月23日(月)
対象店舗 : 全国のドンク、ドンクエディテ ※一部店舗除く
内 容 : 全国145店舗の「ドンク」がそれぞれ開発した「推しパン」の中から
店舗における販売個数、ドンキッズ参加人数などにより、“ドンク日本一のパン”を
決める企画
※一部他店舗と同一商品を販売する店舗があります。
結果発表 : 10月末にドンクの公式HPおよびSNSにて発表予定

「キッズ推すすめ隊 ドンキッズ!」概要

ドンキッズは、2012年より開始した、ドンクのファンとして推しパングランプリをより楽しく盛り上げるために力を貸していただける方を募集する企画です。今年も店頭でお仕事を体験する「おみせからドンキッズ」とご自宅からお仕事の様子をお届けする「おうちからドンキッズ」の両方を実施いたします。今年は約1,300名のドンキッズが参加予定です。(※6月20日～7月20日に募集済み)

■おみせからドンキッズ

<主なお仕事内容>

- ・推しパンの店頭アピール、声だし
- ・推しパン店頭試食のお手伝い

<お仕事の報酬>

- ・店頭でのお仕事の報酬として、仕事終了時にお好きな商品3品(約1,000円相当)をプレゼント。

■おうちからドンキッズ

<主なお仕事内容>

- ・自宅推しパンについて学び、絵を描いたりおすすめコメントを考える
- ・“推しパン”をおすすめする様子などを撮影し、Instagramに投稿

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。海外への職人派遣や海外からの講師を招いた技術研修も積極的に実施し、パンのワールドカップ“クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー”へは過去7回職人を輩出するなど、日本トップクラスの高い製パン技術を誇ります。グループブランドはバラエティ豊かに展開し、お客様のニーズに広くお応えします。