

毎年好評の季節商品が今年も登場 バレンタイン限定「ショコラバゲット」を販売！

2月1日（土）～2月14日（金）



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、2月1日（土）～2月14日（金）の期間、バレンタイン限定商品「ショコラバゲット」を全国のドンク、ドンクエディテにて販売いたします。

ドンクの「ショコラバゲット」は、クーベルチュールチョコレートを使用した毎年ご好評をいただいている期間限定のショコラ味のバゲットです。濃厚なチョコレートの味わいに、クランベリー、ヘーゼルナッツの香ばしい食感が絶妙なアクセントとなっているこだわりの一品です。

この時期にしか味わえない特別な一品を、家族や大切な人と一緒に過ごすバレンタインや自分へのご褒美に、ぜひお楽しみください。

■ 商品情報 ※価格は税込です



ショコラバゲット (756円)

クーベルチュールチョコレートの入った、この時期限定のショコラ味のバゲット。

濃厚なチョコレートの味わいとアクセントに加えたクランベリー、ヘーゼルナッツの香ばしい食感が絶妙なこだわりの一品です。

商品概要

店舗：全国のドンク、ドンクエディテ
名称：ショコラバゲット
販売期間：2025年2月1日（土）～2月14日（金）
価格：756円（税込）

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約60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。

【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