
日本一の生産量を誇る青森県産りんごを使った新商品が登場

『青森りんごフェア』開催！

開催期間：2025年1月16日（木）～1月31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、2025年1月16日（木）～1月31日（金）の期間、日本一の生産量を誇る、青森県産りんごを味わい尽くす「青森りんごフェア」を全国の「ドンク」「ドンクエディテ」で実施いたします。

本フェアは「青森りんごの魅力をもっと消費者に知っていただきたい」という一般社団法人 青森県りんご対策協議会様の想いと、「パンを通して日本各地の地場産食材をより多くの人にお届けしたい」、というドンクの想いが合致した取り組みで、今年で13回目の開催になります。青森りんごフェアで使用しているりんごの生果については、JA津軽みらい様から特別に直送していただいています。

商品は、りんごの中でもパンの材料として使用されることの多い「ふじ」と、普段あまりパンと合わせることのない「王林（おうりん）」を使い、ドンクのパン職人が培ってきた豊富な知識と経験を活かしてオリジナルのパンを考案しました。

今年は「シナモン香る青森りんごブレッド」など例年人気のアイテムに加え、青森県にりんごが植えられてから150年の節目を迎えることを記念して、「青森りんご植栽150周年メモリアルパン～青森りんごどくるみ～」が登場。それぞれの品種の特徴を最大限に生かし、豊かな自然の中ですくすくと育った青森りんごのおいしさをパンにぎゅっととじこめました。

青森県は、りんごの生産量日本一で知られています。1～3月に出荷ピークを迎える青森りんごは、色が良く、甘みがあり、しっかりとした食感が魅力です。ドンクでは、1つ1つ生産者によって丁寧に育てられた質の高いりんごを堪能していただくべく、青森りんごとパンのコラボレーションを実現いたします。この機会にぜひお立ち寄りください。

■ **青森りんごフェア商品** ※価格は税込です ※取扱商品は店舗により異なります。



● **メープル香るりんごのかりかりスティック 270 円**

香ばしいメープルとバター豊かな風味、ほのかな塩味にりんごの優しい甘さがベストマッチ。くるみのカリッとした食感がアクセント。



● **青森りんごとレーズン ~チーズケーキ仕立て~ 335 円**

シナモン風味のアーモンドクリームとチーズクリームの濃厚な味わい、りんごとラム酒漬けレーズンのジューシーさが楽しめる一品です。



● **王林とゴーダチーズ~はちみつバター仕立て~ 346 円**

はちみつバター仕立ての王林と、ゴーダチーズ、くるみを入れて焼き上げました。爽やかなりんごとチーズの相性が良い一品です。



● **青森りんごとブラリネのブリオッシュ 314 円**

アーモンドブラリネ風味のクリーム入りのブリオッシュに、角切りにしたりんごをのせて焼き上げました。



● **青森りんごとキャラメルのリング 454 円**
(1/2=227 円)

キャラメルクリーム入りのパンに、スライスしたりんごをのせて仕上げました。



● **青森りんごのブリオッシュ・シュクレ 864 円**
(1/2=432 円 1/4=216 円)

アーモンドクリームとりんごをはさみ、ふんわりと焼き上げました。カリッとしたカンサードの食感、バターの香りが良い一品です。



● **カリッと青森りんごとクリームチーズ 303 円**

りんご入りのパンに、クリームチーズを包んで焼き上げました。表面の甘いカリッとした食感とまろやかで酸味のあるクリームチーズがよく合います。



● **シナモン香る青森りんごブレッド 864 円**
(1/2=432 円)

りんごと相性がいいシナモンを中に入れ、甘いりんごをトッピングして焼き上げました。



【時間限定商品】

●青森りんご植栽 150 周年メモリアルパン
～青森りんごとくるみ～ 432 円 (1/8 本)

甘酸っぱいりんごと香ばしいくるみを入れて焼き上げました。

青森県にりんごが植えられてから 2025 年で 150 周年。
青森りんごのシンプルな美味しさが存分に味わえるよう、
ドンクの職人が開発した商品です。
約 80cm の大きなパンを、店頭でカットしてお渡します。



※一部取扱いのない店舗があります。

「青森りんごフェア」概要

実施期間： 2025 年 1 月 16 日 (木) ～1 月 31 日 (金)

対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ

青森りんごについて



●ふじ

歯ごたえがよく、果汁が豊富で甘みも強く人気のあるりんご。生産品種も約半分がふじ。



●王林 (おうりん)

うす緑色で果汁が多く、強い甘さと香りは独特の風味があります。一般的に「青りんご」と呼ばれることも。

◆りんごの生産量日本一！青森県

本州の最北端に位置する青森県は、岩木山のふもとに広がる津軽平野で栽培が盛んな日本一のりんごの産地として知られています。収穫は 8～11 月まで品種ごとに行われ出荷のピークは 1～3 月。青森の恵まれた気候風土で育ったりんごは、色がよく、甘みがあり、しっかりした食感が魅力です。



一般社団法人 青森県りんご対策協議会

1947 年 10 月に発足し、現在では青森りんご産業の振興発展を目的に組織されている協議機関です。青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成され、主に青森りんごの宣伝事業を行っています。

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 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。