
「美味しく、楽しむ」を提案するジョアン
『はちみつフェア ～パン+はちみつでもっと美味しく！～』開催
期間：2025年3月5日（水）～3月25日（火）



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）が展開するベーカリーブランド「ジョアン」は、2025年3月5日（水）～3月25日（火）の期間、『はちみつフェア ～パン+はちみつでもっと美味しく！～』を開催いたします。

「ジョアン」は、パリ郊外に人気ベーカリーを構えていたパン職人ローラン・ジョアン氏と提携し、「ジョアンが創る世界のパン」をキャッチフレーズに、1983年銀座三越に1号店をオープンしました。以来、フランスのみならず、ドイツやイタリアなどのパンや菓子を揃え、ヨーロッパの食文化を紹介してきました。

はちみつはフランスの食卓に欠かせないパンのパートナーの一つです。ジョアンでは、“パン+はちみつでもっと美味しく”をテーマに、フランス産はちみつ「フルール・プランタニエール（春の花々）」を使用した限定のパンを展開。パンとはちみつの組み合わせで美味しく楽しめる食べ方のご提案を通して、はちみつが生み出すフランス日常生活の中にある豊かな食文化をご紹介します。

店頭では、濃厚なはちみつキャラメルナッツが口に広がる「はちみつキャラメルナッツブレッド」や、ゴルゴンゾーラの塩気にはちみつの甘さをプラスした「ゴルゴンゾーラ ミエル」、はちみつとマスタードを組み合わせ、相性の良いベーコンを合わせた「ラルドンフロマージュ」など、バラエティ豊かなパンを取り揃えました。

フランス産はちみつ「フルール・プランタニエール」を使用した限定パン、ジョアンのはちみつとパンとの組み合わせをぜひお楽しみください。

【販売商品紹介】 ※価格は全て税込です。



カンパーニュ・セリアル (821 円)

素朴な風味のパンに穀物（ごま・ひまわりの種・亜麻の実）を入れ香ばしく焼き上げました。はちみつをつけてお楽しみください。



はちみつキャラメルナッツブレッド (465 円)

濃厚なはちみつキャラメルナッツが口に広がる美味しさ。スライスして紅茶と一緒に楽しみください。



ブリオッシュ ミエル (314 円)

ブリオッシュにはちみつバターをトッピングし濃厚な味わいに仕上げました。ティータイムにお楽しみいただきたい一品です。



はちみつクロッカン (335 円)

フルール・プランタニエール香る、はちみつのクロッカン。



フロマージュ・オ・ミエル (486 円)

はちみつクリームとレモンの爽やかさが合うヴィエノワズリーです。

どこから食べてもはちみつを感じられるように仕上げました。



ゴルゴンゾーラ ミエル (368 円)

ゴルゴンゾーラ（ブルーチーズ）の塩気に、はちみつの甘さをプラス。

フロマージュ好きにはたまらない組み合わせ。



4 種チーズとはちみつ (346 円)

4 種類のチーズと香ばしいくるみをのせ、フランス産はちみつを塗って仕上げました。



ラルドンフロマーージュ (378 円)

はちみつとマスタードの組み合わせ。相性の良いベーコンを合わせました。

ランチタイムにおすすめの一品です。

※商品は店舗により取り扱いが異なります。

【ジョアンのはちみつのご紹介】 ※価格は全て税込です。

ミツバチが時間をかけて作り上げたはちみつの風味や成分をそのまま守るため、高温処理せずに時間をかけ、巣内と同じ 35 度でゆっくりと戻し丁寧に瓶詰めをしています。採蜜する花によって異なる風味をお楽しみください。



フルール・プランタニエール(春の花々) (1,080 円)

菜の花などの春の花々や果物の花などの蜜が自然に混ざりあってできたはちみつ。まろやかな上に、花や果物の甘いフレーバーとほのかな酸味が心地よく溶け合います。

しっかりとした甘みとミルクィな味わいが特徴です。



アカシア (1,404 円)

アカシアの花から採取したさらさらタイプのはちみつ。

控えめながらも繊細なフレーバーと、すっきりとした後をひかない甘さが口の中でふわっと広がります。

澄んだ明るい黄金色が特徴です。

フェア概要

販売期間： 2025 年 3 月 5 日 (水) ~ 3 月 25 日 (火)

販売店舗： ジョアン各店 (国内 13 店舗)

札幌ジョアン店、仙台ジョアン店、新潟ジョアン店、古町ジョアン店、銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店、大船ジョアン店、栄ジョアン店、星ヶ丘ジョアン店、広島ジョアン店、高松ジョアン店、松山ジョアン店、福岡ジョアン店