
2025年のイースターは4月20日（日）
“幸せを運ぶ”イタリア伝統菓子『コロンバ』を期間限定販売
販売期間：2025年4月9日（水）～4月22日（火）



今年で創業120周年、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、北イタリア発祥のイタリア発酵菓子を核としたブランド「サンレモ」より、復活祭・パスクア（イースター）に食べられる伝統菓子『コロンバ』を、2025年4月9日（水）～4月22日（火）の期間、旗艦ブランドのドンクなど、4ブランドのベーカリー全国計163店舗で販売いたします。

英語でイースターと呼ばれる復活祭は、イタリアでは「パスクア」と呼びます。イタリアの国民行事であるパスクアは、家族や友人が集まりごちそうを食べてお祝いする、クリスマスに並ぶ一大イベントです。パスクアの前にはケーキ屋やバールのウィンドウに『コロンバ』が飾られ、復活祭には欠かせない伝統菓子として定着しています。『コロンバ』は、イタリア語で「鳩」を意味し、鳩の形を模して作られています。白い鳩は復活の象徴で平和のシンボルであり、幸せを告げるとも言われています。

ドンクは創業以来、本場ヨーロッパの製法をいち早く習得し、ヨーロッパの伝統菓子を日本に紹介してきました。中でも『コロンバ』は1970年代にイタリアで出会いその美味しさに感動し、本場の味を伝えたいという強い想いを持って販売を始め、大切に育ててきた商品です。伝統的な製法で作られるドンクの『コロンバ』は、バターと卵をたっぷり使用し、オレンジピールを入れてふんわりと焼き上げています。

ドンクでは、贈り物や手土産にもぴったりなオリジナルリボンをかけたパッケージにて販売いたします。リボンには、「Con i miei migliori auguri!（幸せを願って!）」というイタリア語のメッセージ入りです。是非この機会にイタリアのパスクアに欠かせない『コロンバ』をお楽しみください。

販売概要

販売期間：2025年4月9日（水）～4月22日（火）14日間

販売ブランド：ドンク、ドンクエディテ、ジョアン、
マリー・カトリーヌ（全国計 163 店舗）

税込価格：コロンバ（大） 2,700 円
：コロンバ（小） 756 円

～幸せを運ぶコロンバを、贈り物に～

幸せを告げると言われている鳩の形のコロンバは、贈り物にもおすすめです。今年オリジナルリボンをかけたパッケージにて販売いたします。リボンには、「Con i miei migliori auguri!（幸せを願って!）」というイタリア語のメッセージ入り。大切な人や親しい人の幸せを願って、「幸せを運ぶコロンバ」を贈ってみませんか。



コロンバ（大）
（ドンク、マリー・カトリーヌ）
コロンバ（小）
（ジョアン）

※パッケージはブランドにより異なります

●一部カフェ併設店では「コロンバセット」を販売！



※写真はイメージです

ドンクの一部カフェ併設店舗ではコロンバセットの販売をしております。ドリンクとあわせてお楽しみください。

価格：748 円（税込） ※コーヒーまたは紅茶付き

対象店舗：ららぽーと新三郷店、ららぽーと豊洲店、ららぽーと富士見店、ららぽーと立川立飛店、ららぽーと横浜店、ららぽーと湘南平塚店、ラゾーナ川崎プラザ店

※写真はイメージです

●コロンバの売上一部寄付について

当社では世界の平和を願い、昨年に引き続きコロンバの売上の一部を利益を目的とせず取り組む市民団体 NGO へ寄付いたします。

対象商品・寄付金額：コロンバ（大）1 個につき 40 円

：コロンバ（小）1 個につき 10 円

寄付先：ピースウィンズジャパン

<参考>

*ドンクのコロンバのこだわり

コロンバ発祥の地は、ミラノの南にあるパヴィーア。元は独自の配合で作られていた発酵菓子ですが、現在は多くの店が同じくイタリアの発酵菓子「パネトーネ」の生地を利用して伝統の「鳩形」に作っています。生地に混ぜるフルーツはパネトーネと少々異なり、オレンジの皮のコンフィのみ。上面にもグラサージュ（糖衣）をかけてアーモンドを散らすのが古くからのスタイルです。

ドンクのコロンバは、パンドーロ生地にオレンジピールを入れ焼き上げています。また現地ではあまり見かけない、手に取りやすい小サイズも展開しています。

*ドングとコロンバの歴史

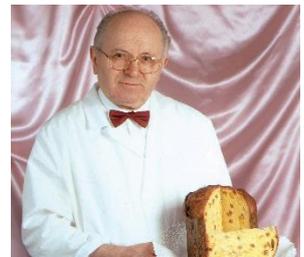
ドングでは 1970 年代から、イタリアより技術者を招いてパネトーネやパンドーロといったイタリア伝統菓子の技術を学んできました。1985 年にはイタリアの「サンレモ」と技術提携。本場から受け継いだ味を日本でも広めるべく、現在まで伝統的な製法を守り続けています。コロンバも 1970 年代にイタリアで出会ってその美味しさと食文化に感動し、本場の味を伝えたいという強い想いを持って製造・販売を続けている伝統菓子の一つです。

サンレモの紹介

※ドングでは伝統的に「パネトーネ」の名称で販売。ここでは一般名称としては「パネトーネ」、ドングの製品としては「パネトーネ」と使い分ける。

ドングが作っている「コロンバ」や「パネトーネ」、「パンドーロ」といったイタリア伝統菓子は、『サンレモ』という商品ブランドで販売しています。

『サンレモ』は、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏の経営する菓子店『サンレモ』から名付けられ、彼から直接指導を受けた伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。



株式会社ドング

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。2025 年に創業 120 周年を迎え、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】



ドング



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