
毎年フランス・パリで開催されるパンのイベント
パン祭り「La fête du pain」開催！
開催期間：2025年5月7日（水）～5月20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、2025年5月7日（水）～5月20日（火）の期間、パン祭り「La fête du pain（ラ・フェット・デュ・パン）」を開催いたします。

「La fête du pain」はフランス・パリで毎年5月16日頃、ベーカリーや菓子屋の守護聖人であるサントノレ（聖オノレ）の日に合わせて開催されるイベントです。フランスのカレンダーにはどの日にも必ず聖人の名前が記載されており、5月16日がサントノレの日とされています。

その中でもパリの「La fête du pain」はノートルダム寺院前の特設会場にて開催。フランスの食文化の中で欠かせない「パン」や「パン職人」にスポットを当てたパンの祭典です。毎年多くのパン職人が集まり、パン職人によるデモンストレーションや試食、未来のパン業界を担う子どもたちを対象にパンの実演体験などが行われます。

ドンクでは、「お客様にもっとパンを楽しんでいただきたい」という思いから、この時期に合わせてパン祭り「La fête du pain」を実施しており、今年で3回目の開催となります。

本フェアでは、フランスの家庭料理「アッシ・パルマンティエ」をアレンジした商品や、初夏にぴったりのさわやかな柑橘を使った商品などを販売。さまざまな食材を使ったバラエティ豊かなラインアップを展開いたします。

■パン祭り「La fête du pain」商品紹介 ※価格は税込です

※商品は店舗により取り扱いのない場合があります。



●パン・オ・セーグル(357円、1/2 179

円)

使用している麦のうち、ライ麦を30%使用したパン。生クリーム、ズボン入ります。



●ベーコンのプレフ(368円)

チーズをつけてカリカリに焼き上げたパンにベーコン、トマト、玉ねぎをサンドしました。



●アッシ・パルマンティエ(303円)

フランスの家庭料理「アッシ・パルマンティエ」をパンでアレンジしました。ミートソース、マッシュポットを重ね、シュレッドチーズで仕上げました。



●オリーブとレッドチェダーのフーガス(389円)

グリーンオリーブとブラックオリーブ、レッドチェダーチーズを入れて、カリッと焼き上げました。



●シトロンフロマージュ(303円)

ほんのり甘いチーズクリームを入れてサクッと焼き上げ、仕上げに甘酸っぱいレモンをのせました。



●パン・オ・フランボワーズ(346円)

アーモンドの風味と相性の良い甘酸っぱいフランボワーズソースを合わせてサクサクに焼き上げた一品です。



●ブリオッシュ・オランジュ(1/4 346円)

カスタードクリームとオレンジマーマレードを包んだブリオッシュ。表面にアーモンドを散らして焼き上げました。

パン祭り「La fête du pain」概要

実施期間： 2025年5月7日（水）～5月20日（火）

対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ ※一部実施のない店舗があります。

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