

海外で販路拡大中の老舗ベーカリー「ドンク」 「ららぽーと南港ジョアン店」をオープン



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5月6日（火）、「三井ショッピングパーク ららぽーと台北南港」に「ららぽーと南港ジョアン店」をオープンいたします。

「ドンク」は、創業以来本格的なフランスパンを製造・販売し、フランスパンブームを起こした日本のパン業界のリーディングカンパニーです。総店舗数が海外を含め200店舗を超えた今でも、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、創業当時から変わらない美味しさを提供しています。海外でも販路を拡大し、ジョアンブランドは今回オープンするららぽーと南港ジョアン店を含め、台湾国内に4店舗を展開しています。

出店する「ららぽーと台北南港」は、台北市初のららぽーととして2025年3月20日にオープン。台北市で初出店となるスーパーマーケットやファッションブランド、2か所のフードコートなど約280店舗が立ち並びます。また、2025年4月以降にシネマと約20店舗のレストラン、2026年上半期には大型エンターテインメント施設である「キッザニア」が順次開業する予定となっており、全店舗開業時には約300店舗規模となる台北市最大級の商業施設です。

「ららぽーと南港ジョアン店」は、台北市内で唯一のジョアンブランドとして新規オープン。店舗はカフェを併設しており、焼きたてのパンやサンドイッチを店内で楽しむことができます。商品ラインアップは、ジョアンの定番商品であるフランスパンや食事パンをメインに、オリジナル商品を約30品展開。パリの文化を感じる本格的なパンから季節限定商品まで、バラエティ豊かな商品を販売いたします。

■ 商品情報



トリュフ香るチーズ

80 元 (約 368 円)

モッツアレラチーズとトリュフ風味のプロセスチーズを包み込み、さっくりと焼き上げました。ワインとの相性抜群のチーズパンです。



3 種のレーズンとクリームチーズ

65 元 (約 299 円)

3 種類のレーズンを使用したほんのり甘い生地に、さっぱりとしたフランス産のクリームチーズをサンドしました。

店舗概要

名称： ららぽーと南港ジョアン店
オープン日： 2025 年 5 月 6 日 (火)
住所： 台北市南港区經貿二路 131 號
営業時間： 11 : 00 ~ 21 : 30 (金・土 11 : 00 ~ 22 : 00)
業態： ベーカリー、カフェ
電話番号： (02)2654-6736

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。