News Release

＜報道関係各位＞

2025 年 6 月 17 日
株式会社ドンク

パンを通じてフランスのエッセンスをお届け
『フランスフェア』を開催！
開催期間：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月 15 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 7 月 1 日（火）～7 月 15 日（火）の期間に、『フランスフェア』を開催いたします。本フェアは、7 月 14 日のフランス革命記念日“パリ祭”に合わせて、パンを通じてフランスのエッセンスを感じていただきたいという想いから、全国のドンクで実施いたします。

今年はお客様からご好評をいただいているクロワッサンやクイニィアマンなどの伝統商品に加え、フランスの郷土料理をイメージしたパンや、フランスでも定番のフルーツを使ったパンなど、フェア限定商品を全 6 品販売いたします。ぜひこの機会にフランス気分を味わえるドンクこだわりの商品をお楽しみください。

『フランスフェア』概要

販 売 期 間：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月 15 日（火）
販 売 店 舗：ドンク、ドンクエディテ各店

■ドンク『フランスフェア』商品概要 ※価格は税込です。※店舗により取り扱いのない商品があります。

【伝統商品】

●パン・ド・カンパーニュ （497 円、1/2 249 円）
フランス語で「田舎風のパン」という意味。
元々はパリ近郊の田舎で作られていたゴロッと大きなパンを指し、それをパリ市内に売りにきていたことから”田舎の”という意味の「カンパーニュ」と呼ばれていました。
皮のパリパリ感と中身のもっちりとした食感をお楽しみください。

●クロワッサン（281 円）
●クロワッサン（発酵バター）（303 円）
クロワッサンとは、「三日月」という意味のフランス語。
フランスにも日本にも、いろいろなタイプのクロワッサンがありますが、ドンクのクロワッサンは発酵の香りと旨みを生かした、上品な味のクロワッサンです。
表面のパリッ、サクッとした食感と中身のソフトさ、
バターの風味をお楽しみください。

●クイニィアマン（335 円）
ブルターニュ地方の郷土菓子で、ブルトン語で「バターの菓子」の意味。ブルターニュ地方は海に面しており、良質な塩の産地として有名です。フランスでバターといえば、無塩バターが主流ですが、ブルターニュ地方ではバターの消費量の９割ほどが塩入りのバターだそう。
ドンクのクイニィアマンは生地に有塩バターを使用して焼き上げています。

●カヌレ・ド・ボルドー（303 円）
フランス南西部・ボルドー地方の伝統菓子。カヌレの歴史にはさまざまな説がありますが、16 世紀～18 世紀ごろまでボルドー地区の修道院で作られていたといわれています。
外はカリッとして、中はもちもちとした独特の食感。黒いながらもかわいい形が目を引きます。
ドンクはカヌレ協会の「本物のカヌレを売る店」としての認定証も得ています。

【限定商品】

●パン・オ・フリュイ ～エテ～
（692 円、1/2 346 円）
赤ワインと、マンゴー・パイン・レーズン・オレンジ・レモン・クランベリーの６種のドライフルーツを合わせた風味豊かなパン。
甘酸っぱいフルーツが夏の食卓におすすめです。

●ブリオッシュ・シトロン
（303 円）
ブリオッシュにレモンがふんわりと香ります。
夏にぴったりの、さわやかな一品です。

【フェア限定商品】

●クレームアブリコ
（357 円）
アプリコット入りのチーズクリームを絞って
焼き上げ、仕上げにふんわりとした
クリームとアプリコットをのせました。

●彩り野菜のラタトゥイユ
（324 円）
フランス南東部、プロヴァンス地方の郷土料理
「ラタトゥイユ」をアレンジ。
トマトやズッキーニなどの野菜の旨みが感じら
れる、夏にぴったりの一品です。

●パン・ド・アリゴ
（335 円）
じゃがいもをベースにチーズを合わせた
フランスの伝統料理アリゴをアレンジ。
ゴーダ、ステッペンチーズを合わせ、
ほんのりガーリック味に仕上げました。

●バトン・オリーブ・フロマージュ
（756 円、1/2 378 円）
グリーンオリーブ、ライプオリーブとレッド
チェダー、ゴーダチーズを入れて焼き上げた、
ワインにもおすすめの一品です。

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。