

パンに恋して
Amoureux du pain
Mai 2025

FÊTE
DU PAIN
JAPON



ラ・フェット・デュ・パン

ドンクでときめく！パン祭り「*La fête du pain*」を開催

パンの本場、フランス・パリで毎年開催される「La fête du pain（ラ・フェット・デュ・パン）」。
ドンクでの開催は今年で3回目。5月7日～20日の2週間、ドンク自慢のパンがずらり！店頭に並びます。



パン・オ・セーグル 357円

小麦粉にライ麦粉を混ぜて作るフランスのパン。ライ麦粉特有の香りがあり、しっとりとして深い味わいを感じます。



ブリオッシュ・ア・テット 206円

バター、卵、砂糖を使用したフランスの伝統的なヴィエノワズリーのひとつ。頭をちょこっと出した形が特徴です。



クロワッサン 270円

フランスを代表するパンのひとつ。表面の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いただけます。



オリーブとレッドチェダーのフーガス 389円

2種類のオリーブを入れて、木の葉の形にカリッと焼き上げました。噛むほどにチェダーチーズの旨みが広がります。



パン・オ・フランボワーズ 346円

香ばしいアーモンドの風味と相性の良いラズベリーソースを中に包み、表面はサクサクとした食感に焼き上げました。



アッシ・パルマンティエ 303円

フランスの家庭料理をパンでアレンジしました。ミートソース、マッシュポテトを重ね、シュレッドチーズをかけて焼き上げました。



シトロンフロマージュ 303円

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



ベーコンのプレフ 368円

表面にチーズをつけてカリッと焼いたパンにベーコン、トマト、玉ねぎをサンドし、もう一度ジューシーに焼き上げました。

La fête du pain en France とは…

お菓子屋さんやパン屋さんの守護聖人・サントノレ（聖オノレ）の日に開催されるパンの祭典（年によって開催日は異なります）

フランスのパリでは、毎年5月16日の「サントノレの日」に合わせて「La fête du pain」というイベントが開催されます。期間中は、ノートルダム大聖堂の前にパン職人たちが集結。彼らによるデモンストレーションや、伝統的なバゲットの最高峰を決めるコンクールなどがあり、イベントを通じて、フランスの伝統的なパンを作る技術を後世に繋ぎます。

※価格は税込です。※店舗により取り扱いのない商品がございますので、予めご了承ください。



提供：(株) パンニユース社



Comment est fabriqué le pain de DONQ

ドンクのパンができるまで



ドンクのパンは、材料を量るところから焼き上がりまで、パン職人が五感を働かせながら製造します。
こだわりの材料ときらりと光る職人技は、120年の歴史が築いた賜物。その一部をご紹介します。



材料 Ingrédients

今回紹介するのは「パン・オ・セーグル」。ライ麦パンは、小麦粉と混ぜるライ麦粉の割合で名称が変わる。ドンクの「パン・オ・セーグル」はライ麦粉を約30%使用した、比較的光滑な食感。



捏ねる Pétrissage

その日の天候や気候を見ながら水温調整、少しずつ速度を上げて材料を混ぜ、捏ね上げる。捏ね上げ温度が1℃変わるだけでも生地の上上がりが変わってくるため、温度管理は重要だ。



成形する Façonnage

一次発酵で膨らんだ、やわらかくハリのある生地を、職人の熟練された技術をもって理想の形に作り上げる。成形するときの力加減で、二次発酵の膨らみ具合や焼き上がりにも影響する。



発酵させる Fermentation

成形後、二次発酵させる。温度と湿度に気をつけながら、パンの風味を引き出す時間。発酵時間は決まっているが、十分に発酵しているかどうかの最終確認は、膨らみ方や生地の弾力感からベストな状態を見極める。



クープを入れる Coupes

窯入れ前に、膨らむ力を助けるための切り込み（クープ）を入れる。このクープの入れ方によって、パンの表情や全体のボリューム感が変わり、食感にも影響を与える。職人技の見せ所でもある。



窯入れ Mise au four

フランス製の石床窯で、スチームを入れて焼成。パン・オ・セーグルは窯入れまでの工程に約3時間、窯の中でさらに30分ほどかけてじっくり焼き上げる。窯の中で膨らんだ生地は、外は香ばしく、中はしっとりしたパンに。

Une journée dans la vie d'un boulanger

パン職人の1日

パン職人の朝は早い。早朝、店内奥にある厨房で仕込みが始まり、息つく暇もなくフランスパン、惣菜パン、菓子パンと次々に焼き上げる。お昼になるとようやくひと段落。店頭で並ぶパンをチェックするため、売場に顔を出し、お客様の笑顔に癒されることも。午後は、翌日の準備をしながら、新しい商品の試作をしたり、夕方に合わせてパンを焼き上げたり。「おいしいパンをたくさんの人に食べてほしい」という想いで、日々パンと向き合っている。



簡単、おいしい、アレンジレシピ

食材のかけ算でデイリーパンをさらにおいしく！ 華やかなオープンサンドはいかが？

小麦粉にライ麦粉を混ぜて作るパン・オ・セーグル。ライ麦には食物繊維やビタミンなどの栄養素が豊富に含まれている。料理の付け合わせで食べるのはもちろん、お好みの厚さにスライスし、いろいろな具材をのせて食べることで、

手軽なランチやホームパーティーにもおすすめ。サーモンとクリームチーズの組み合わせや、水切りヨーグルトとホイップクリームを混ぜた「ホイップヨーグルト」には果実味のあるジャムを添えて。



Pain au seigle



クリームチーズ



サーモン



ホイップヨーグルト



ジャム



boulangerie française
DONQ

各SNSでフェアなどの最新情報を発信中！ 株式会社ドンク <http://www.donq.co.jp>