

イタリア伝統発酵菓子ブランド「サンレモ」が今年で 40 周年！**『「サンレモ」提携 40 周年 Grazie40』開催**
グラツィエ クアランタ**2025 年 9 月 22 日（月）～ 10 月 5 日（日）**

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、イタリア伝統発酵菓子ブランド「サンレモ」誕生 40 周年を記念し、2025 年 9 月 22 日（月）～10 月 5 日（日）の期間、『「サンレモ」提携 40 周年 Grazie40(グラツィエ クアランタ)』を開催いたします。

1985 年、北イタリア・ヴェネト州の菓子店「サンレモ」と出会い、その味わいに魅了され協力関係を築きました。以来 40 年、技術を学び、美味しさの種となるリエヴィト・マードレを受け継ぎながら、職人が伝統製法でイタリア伝統菓子を作り続けています。

今回のフェアでは、定番のパネトーネやパンドーロに加え、40 周年を記念した特別な限定商品「栗のパネトーネ ～Grazie40～」もご用意。感謝を込めて、上質で少し贅沢な味わいをお届けします。

ぜひこの機会に、本場イタリアの味を受け継ぐサンレモの伝統発酵菓子をお楽しみください。

『「サンレモ」提携 40 周年 Grazie40』概要

期 間：2025 年 9 月 22 日（月）～ 10 月 5 日（日） 14 日間

店 舗：ドンク、ドンクエディテ、ジョアン、マリー・カトリーヌ 全店

※一部実施のない店舗があります。

■『サンレモ』提携 40 周年 Grazie40』商品概要 ※価格は税込みです。



<40 周年記念商品>

グラツィエ クアラント

栗のパネトーネ ～Grazie40～

ごろっと存在感ある大粒と、全体に広がる小粒。2 種類のイタリア産マロンを贅沢に使った、香り高くやわらかなパネトーネです。歩んできた 40 年への感謝を込めた、記念の一品。上質なひとときのドルチェに。季節の贈りものとしてお楽しみください。

※Grazie はイタリア語で「感謝」「ありがとう」の意味



■価格

(大) 2,376 円 (約直径 16 cm×高さ 7 cm)

(小) 1,080 円 (約直径 12 cm×高さ 6 cm)

■「サンレモ」商品ラインアップ ※価格は税込みです。



パネトーネ

伝統の味を受け継いだ、リッチでソフトな口当たりのイタリア・ミラノ発祥の発酵菓子。パネトーネの中に入っているドライフルーツにはそれぞれの意味が込められています。レーズンは金運、オレンジは愛情、シトロン（チェードロ）は永遠といわれており、クリスマス時期のイタリアではお互いの幸せを願い、パネトーネを真剣に選び、贈り合う習慣が根付いています。紙型ごとカットして縦に切り分け、そのままでお楽しみください。

■価格

(小) 1,404 円 (大 1/4) 627 円



パンドーロ

バターと卵を使用し、ふんわり黄金色に焼き上げた、イタリア・ヴェローナ発祥の発酵菓子です。口の中では溶けるような、ふんわりソフトな生地が特徴。粉糖をかけてくし切りにして、お召しあがりください。

■価格

(中) 1,404 円 (中 1/2) 702 円

■「サンレモ」商品ラインアップ ※価格は税込みです。



パネトンチーノ / パンドリーノ / ルネッタ / ブオンディ
小型のパネトーネ「パネトンチーノ」、小型のパンドーロ「パンドリーノ」、スウィートチョコをサンドした「ブオンディ」、三日月型に焼き上げた「ルネッタ」など、小さいサイズのイタリア発酵菓子もお楽しみいただけます。

■価格 各種 303 円

※商品の取り扱いは一部店舗により異なります。

■「サンレモ」ブランドとは

北イタリアを発祥とする伝統的なイタリア発酵菓子「パネトーネ」「パンドーロ」を核とした商品ブランド。14 才のころより菓子職人を目指し、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏に指導を受け、伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。「サンレモ」という名は、彼が北イタリアのヴェネト州で経営する菓子店「サンレモ」から名付けられました。定期的にイタリアに職人が出向き、サンレモ店から大切な元種（リエヴィト・マードレ）を譲り受けています。2015 年には、日本で長年パネトーネを作り、紹介し続け、イタリアの食文化の普及に貢献したとして、イタリア政府から伊日食文化賞の表彰を受けました。



<オリンド・メネギン氏>

サンレモ創始者 オリンド・メネギン氏（1921～2011）

1921 年生まれ。1972 年に北イタリアのヴェネト州に“サンレモ”をオープン。イタリア国内外問わず、パネトーネ・パンドーロの普及活動、製菓技術の研究、啓蒙活動を行った功績が認められ、数々の賞を受賞しています。

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。

【主なブランド】

boulangerie française
DONQ

ドンク

Johan
PARIS

ジョアン

Mini One

ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

la
Boulangère
de mougins
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ