

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」 欧州のクリスマスが楽しめる「クリスマスフェア」を開催

～クリスマスまでの“アドヴェント”を楽しむ彩り豊かな伝統菓子を販売～

実施期間：2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 25 日（木）



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「ドンク」は、クリスマスを彩るヨーロッパ伝統菓子を取り揃えた『クリスマスフェア』を 2025 年 11 月 1 日（土）から実施いたします。

当社は、創業以来、欧州の伝統文化を日本に紹介するべく、職人が本場の技術を学んだパンや菓子を、その製法と伝統を守りながら、時代に合わせてさまざまな商品をお届けしてきました。「クリスマスフェア」ではクリスマス前からクリスマス本番にかけての“アドヴェント期間”を楽しむヨーロッパの文化と、その文化の中で楽しんでいる伝統商品をストーリーとあわせてご紹介。現地の食卓と文化をドンクこだわりの商品を通じてお届けします。

イタリアで友人や親戚に贈り合う習慣があるパネトーネをクリスマスシーズン限定ギフト BOX に入れた「クリスマスパネトーネ」や、ドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトーレン」ほか、イタリアの「パンドーロ」やドイツの「レープクーヘン」など幅広いラインアップで販売いたします。

是非この機会に、贈り物にも最適な、アドヴェントを楽しむアイテムを揃えたドンクの「クリスマスフェア」をお楽しみください。

【報道関係のお問い合わせ】

ドンク PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：富田（080-7653-4948）、富田（080-4652-4251）、佐藤

E-MAIL：donq-pr@ssu.co.jp

クリスマスフェア 欧州の伝統菓子(一部) ※価格は税込みです

●シュトーレン (2,592 円)



ラム酒とブランデーにじっくり漬け込んだドライフルーツのまろやかな風味と、シナモン、バニラといったスパイスの華やかな香り、そして贅沢に使用したバターのコクが、日を経つほどになじみ、まろやかな深い味わいを生み出します。

中に入ったマジパンの食感と、ナッツの香ばしさが、程よいアクセントとなっています。

* ドンクのこだわり

ドンクでは、伝統的な製法を守りつつも、よりおいしいシュトーレンを目指して少しずつ手を加えながら、約 30 年もの間、シュトーレンを作り続けてきました。

ドンクのシュトーレンは、まろやかでバランスの良い味わいが特徴です。はじめの口当たりはさっくりと軽やかに、味わい深さが感じられる中身はしっとりとしつつ、口だけのよい食感。発酵の技術を培ってきたドンクだからこそ、口解けがよく味わい深いシュトーレンを作ることができるのです。



▲レーズン、オレンジピール、ドライフィグなどのドライフルーツが生地にたっぷり。

【参考】～シュトーレンの楽しみ方～ クリスマスを待ちながら、少しずつ楽しんで

シュトーレンは焼き上げてからも熟成が進むため、日がつつほどに味がなじみ、深い味わいに。

本場、ドイツでは、キリスト教のアドヴェント期間中（クリスマス前の約 4 週間）に毎日少しずつシュトーレンを食べる習慣があります。ドンクのシュトーレンも 1 センチほどにスライスし、クリスマスを楽しみに待ちながら、食後やおやつに、コーヒーや紅茶と一緒に楽しみください。

●クリスマスパネトーネ ※ギフト BOX 入り (2,700 円)



卵黄とバターを贅沢に使った生地に、厳選されたサルタナレーズン、オレンジピール、シトロンプルなどのドライフルーツをふんだんに加えてふんわりと焼きあげました。

約 40 年前から提携している、イタリアのサンレモより定期的に譲り受けている元種（リエヴィト・マードレ）を使い、熟成発酵させた、ふんわりソフトで豊かな風味が特徴のイタリアの伝統発酵菓子です。

* ドンクのこだわり

ドンクでは、約 40 年前からイタリアの「サンレモ」と提携し、本場イタリアで直接指導を受けた伝統的な製法を守り続けてきました。「サンレモ」から譲り受けた元種（リエヴィト・マードレ）を毎日リフレッシュしながら維持しつつ、風味にブレが出ないように定期的にサンレモへ出向き、元種を新たに譲り受けて品質を保ち続けています。

また、2015 年には、長年パネトーネを日本に紹介し続け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。



▲焼きあがったパネトーネは膨らんだ生地がしぼまないように、逆さまに吊るしてひと晩おきます。

【参考】～パネトーネの楽しみ方～ クリスマスに贈りあう、イタリアの定番ギフト

パネトーネは、イタリアのクリスマスでは定番の伝統発酵菓子です。イタリアの人たちは、クリスマスシーズンになると、親しい人や家族などお互いにお気に入りのパネトーネを贈りあう習慣があります。ドンクのクリスマスパネトーネもギフトボックス入りのため、クリスマスの手土産に最適です。



●パンドーロ (1,404 円)

18 世紀ごろにイタリア・ヴェローナで誕生したクリスマス菓子。やさしい黄金色でしっとり、そしてふんわり柔らかく口どけの良いイタリアの伝統発酵菓子です。8つの角のある星形の型で焼くため、表面の特徴的なひだが現れます。水を加えずに牛乳、バター、卵黄を使い香り高く焼き上げたリッチな味わいのお菓子です。



●レープクーヘン (天使・星・ツリー・ブーツ・手袋・ベル) (各 292 円)

ドイツではシュトレンと並んでクリスマスを代表する伝統的な焼菓子。クローブ、シナモンなど数種類のスパイスがほのかに効いているのが特徴。寒い冬に温かい飲み物とともに合うお菓子です。

今年はブーツ・手袋・ベルが加わり、全 6 種類のラインアップで登場。日持ちがするお菓子のため、クリスマスツリーにオーナメントとして飾ったり、プレゼントにもおすすめです。

※店舗により取り扱いアイテムが異なります。

『クリスマスフェア』概要

販売期間：11 月 1 日（土）～12 月 25 日（木）※パンドーロは通年販売

販売店舗：ドンク全店舗

【参考】ドンクと欧州伝統菓子の歴史

創業以来、欧州の伝統菓子を先駆けて日本に紹介してきたドンク。
その長い歴史から、現在に至るまで受け継がれるドンクのこだわりをご紹介します。

●欧州の豊かな食文化を。「カヌレ」や「クイニアマン」も日本で先駆けて紹介

「欧州の豊かな食文化を日本に伝えたい」という 3 代目社長・藤井幸男の想いから、ドンクがたびたび欧州を訪れる中で出会った地域に根付く伝統菓子を、日本でも製造・販売するようになりました。

フランスの「カヌレ」や「クイニアマン」といった今では広く知られているスイーツも、日本で先駆けて紹介してきました。



カヌレ・ド・ボルドー



クイニアマン

●イタリアの伝統発酵菓子「パネトーネ」は、毎年現地の種から作る本場の味わい

そうした歴史の中、本場の味にこだわるドンクは、イタリアの伝統菓子「パネトーネ」もより美味しい味わいを求め、イタリアでオリンド・メネギン氏が営む「サンレモ」と出会いました。1985 年からサンレモと技術提携を行っており、現地の伝統的な製法で作られるパネトーネを日本でも販売。今年、サンレモブランド誕生から 40 周年を迎えます。ドンクのパネトーネは兵庫県にあるパネトーネ専用室で製造し、日本各地の店舗に届けています。

また、ドンクでは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（リエヴィット・マードレ）を譲り受けています。本場の味わいを守り続けるためのこだわりの一つです。



●ドンクの伝統菓子を通して、欧州の文化や食体験を提供

日本ではまだ馴染みのない商品を日本に伝えてきた背景には、創業以来から続く、日本の食生活を豊かにしたいという変わらぬ想いがあります。

クリスマスの 4 週間前からクリスマスまでの「アドヴェント」の期間に、ドイツでは「シュトーレン」を少しずつ切り分けて楽しめます。イタリアでは自分のお気に入りの「パネトーネ」を知人や親戚に贈り合う風習があります。

ドンクがこだわり続ける、伝統菓子と共に、
そのような欧州の文化や食体験も楽しんでもいただければと思います。

