

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」 『フランスパン発売 60 周年キャンペーン』開催

11 月 28 日「フランスパンの日」には焼きたての「プチットフィセル」をプレゼント！



プチットフィセル

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」は今年、本格的なフランスパンの販売開始から 60 周年を迎えました。今も昔も変わらぬ味、製法を守ってきたドンクのフランスパンをより多くの方に知っていただくために、店頭での「ドンクのフランスパンご試食会」や、「#ドンクフランスパン 60 周年」のInstagram写真投稿キャンペーンを実施いたします。

また、11 月 28 日（金）の「フランスパンの日」をきっかけにより多くのお客様にフランスパンの美味しさを知っていただくため、フランスパンの日一日限定で各店のフランスパンが焼き上がる時間に合わせて、ご来店のお客様に焼きたての「プチットフィセル」合計約 14,000 本をプレゼントいたします。

■ドンクと「フランスパン」の歴史

ドンクでは 1965 年に“フランスパンの神様”と称されるレイモン・カルヴェル氏と、彼に従事したフランス人技術者たちによる本場の指導を受け、本格的なフランスパンの製造・販売を神戸・三宮で開始いたしました。発売当初は「皮が固くて食べられない」など、なかなか受け入れられませんでした。翌年 1966 年に東京初の店舗が青山にオープンすると、本場のフランスパンが楽しめる口コミから評判が広がり、連日店の外には長蛇の列ができるほどのフランスパンブームを巻き起こしました。（現在は閉店）



▲連日行列ができ、賑わう都内一号店（ドンク青山店）

ドンクでは今もなお当時の伝統的な製法を受け継ぎ、毎朝、職人が粉から生地を仕込み長時間発酵させ、フランス製の石床オーブンを使って焼き上げています。シンプルだからこそどんな料理にも合う、毎日食べたいような味わいが特徴のフランスパンは、ドンクの代名詞として長きに渡り親しまれています。

今回「フランスパン発売 60 周年」企画を通して、ドンクのフランスパンファンの皆様から、普段フランスパンをお召し上がりにならない方まで、より多くのお客様にドンクのフランスパンの美味しさを知っていただくきっかけ作りをいたします。

■「フランスパン発売 60 周年」企画

【ドンクのフランスパンご試食会（週末限定）】

特別企画として、店頭にてドンクのフランスパンご試食会を開催いたします。

発売 60 周年を迎えたドンクのフランスパンのあゆみを店頭でお伝えし、カットしたフランスパンのお味のご紹介をいたします。

また、カットしたフランスパンに当たり（チョコレート）が入っていた方に、フランスパン「プチットフィセル」と、「ラミ・デュ・ブレ パンと一緒に楽しむスープ」1 個をプレゼントいたします。

＜実施概要＞

実施日：2025 年 11 月 5 日（水）～11 月 28 日（金）

※実施日は週末（金土日）限定です。

※各店の焼き上がり時間に合わせて実施いたします。

※店舗により実施日、実施時間が異なります。

対象ブランド：ドンク、ドンクエディテ



【「#ドンクフランスパン 60 周年」写真投稿キャンペーン】

ドンクの公式インスタグラムをフォローの上、
「#ドンクフランスパン 60 周年」「#ドンク」をつけてドンクのフランスパンを楽しんでいる写真をインスタグラムに投稿。

投稿いただいた方の中から抽選で 60 名様に、ドンクのフランスパンとも相性ぴったりな「ラミ・デュ・ブレ パンと楽しむスープ&カレーセット」をプレゼントいたします。



▲投稿イメージ

＜実施概要＞

応募期間：2025 年 11 月 5 日（水）～11 月 30 日（日）

対象ブランド：ドンク、ドンクエディテ

賞品：「ラミ・デュ・ブレ パンと楽しむスープ&カレーセット」

※対象商品：ドンクのフランスパン（パリジャン、バゲット、バタール、プチバタール、ブール(大)など）



▲賞品イメージ

11 月 28 日 フランスパンの日 企画

【プチットフィセル数量限定プレゼント】



フランスパンの日 1 日限定で、各店のフランスパンが焼き上がる時間に合わせて、ご来店のお客様に数量限定で焼きたてのプチサイズのフランスパン「プチットフィセル」1 本をプレゼントいたします。

実施日：11 月 28 日（金）1 日限り

※各店の焼き上がり時間に合わせて実施いたします。

※一部実施のない店舗、企画内容が異なる店舗があります。

対象ブランド：

ドンク、ドンクエディテ、ジョアン、マリー・カトリーヌ

●店頭で大きなフランスパンと写真を撮ろう！

フランスパンの日当日は、店頭で特別に焼き上げた通常のバタールの約 6.5 倍、重量約 1.8kg の“大きなフランスパン”を持って記念撮影ができる企画を実施いたします。

※店舗により実施日が異なります。
※一部実施のない店舗があります。



●フランスパンの日とは？

11 月 28 日は「フランスパンの日」 ～職人のエスプリをフランスパンにのせて～

たくさんの人においしいフランスパンを食べてもらいたい。そんな職人の思いから 11 月 28 日を「いいフランスパン」と読み、「フランスパンの日」として正式に記念日認定されました。

本場のフランスパンは 1954 年、レイモン・カルヴェル氏により日本に伝えられました。それ以降、多くの職人が材料や技術の研究と改良を重ね今日のフランスパンがあります。

小麦、水、イースト、塩といったとてもシンプルな材料と職人の高い技術によって作られるフランスパンが、この日をきっかけに毎日の食卓で愉しんでいただけるようお願いを込めて。

フランスパンの日 出張授業企画について

フランスパンの日企画として、今年も全国 5 カ所でドンクの店舗または工場近隣の小学校でフランスパンやフランスの食文化について学びながら、焼きたてのフランスパンを楽しんでいただく授業を実施いたします。

実施場所：北海道、東京、愛知（名古屋）、兵庫（神戸）、福岡

※地域により実施内容は異なります。

●過去のフランスパン出張授業の様子

ドンクの職人が登壇し、フランスパンの作り方やフランスの食文化についての授業を行い、発酵前・発酵後の生地を触ってもらう体験やフランスパンの試食を通して、フランスパンについて学び、親しんでいただきました。



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 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、職人がパンを焼き上げます。