



ドンクのフランスパンは発売60周年を迎えました

今も昔も変わらぬ製法で味を守り、愛され続けてきたドンクのフランスパン。今年、おかげさまで販売開始から60周年を迎えました。もっとたくさんの人に愛されることを願って、ドンクのフランスパンの軌跡をご紹介します。

毎日でも食べたくなる、ドンクのフランスパン

飽きのこないシンプルな味わい——、それがドンクのフランスパンの魅力です。どんな食材とも相性がよく、料理のおいしさを一層引き立ててくれます。小麦粉・塩・イースト・水で仕込んだ生地を、長時間発酵させ、高温の石床窯で香ばしく焼き上げる。シンプルだからこそごまかしがきかず、その日の気温や湿度に合わせて微妙に調整する職人の技がものを言います。

ドンクとフランスパン、はじまりのエピソード

1 日本で初めて本格的なフランスパンを製造・販売したのはドンク

1954年に、三代目の藤井幸男は「フランスパンの神様」と呼ばれるレイモン・カルヴェル氏の講習会に参加。講習会で披露されたバゲットをはじめとする伝統的なパンのおいしさに魅了され、本格的なフランスパンへの取り組みを決意します。1965年に、東京国際見本市で使ったフランスパン機材をドンクが引き取り、国内で初めて本格的なフランスパンの製造・販売をはじめました。



2 ドンクのフランスパンは当時のブームに

1966年、東京・青山にドンクが進出。当初はなかなか売れませんでした。口コミから評判が広がり、雑誌で紹介されたことで人気が高まりました。やがて「ドンクのフランスパン袋を抱えて街を歩くのがおしゃれ」と評判になるほどに。



青山店でフランスパンを求める行列

3 ドンクが初めて取り入れたフランスパン専用の籐籠

実は、フランスパン専用の籐籠を店頭にしたのもドンクが最初。カルヴェル氏の「焼きあがったパンを重ねて箱に入れてはいけない、湿ってしまうので必ず籠に」という教えがきっかけです。



【フランスパンと歩んだ、ドンクの歴史】

1905 ● 創業

神戸でドンクの前身となる「藤井パン」として開業。

1954 ● フランスパンの神様との出会い

「フランスパンの神様」ことレイモン・カルヴェル氏の講習会に参加。

1965 ● 本格的なフランスパンを製造・販売

東京国際見本市で製造を担当。見本市終了後、使用した機材を引き取り、神戸三宮に専用工場を設立。日本で初めて本格的なフランスパンの製造・販売をスタート。

1966 ● 青山店オープン

東京、青山通りに青山店をオープン。口コミから評判が広がり、フランスパンがブームに。



1970 ● 大阪万博出店

フランス館からの要請を受け出店。全国にドンクの名とフランスパン文化が広がる契機に。



大阪万博に協賛出店

1994 ● 技術が世界に認められる

フランス・パリのパンの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブルランジュリー」に日本代表としてドンクの職人が出場。以降も長きにわたり代表選手を輩出しています。



2024年、日本代表として第3位を獲得



フランスパンは形や食感で楽しみ方いろいろ。

フランスの人たちは食事の時間を大切に、
会話を楽しみながらじっくりと時間をかけて料理を味わいます。

そんなフランスの食卓に欠かせないのがフランスパン。

ポトフやオニオングラタンスープといった定番料理から、

板チョコを挟んだシンプルなおやつまで——。料理に寄り添い、食卓を豊かに彩ります。

今日はどのフランスパンで、どんな料理を楽しみますか？

Pot-au-feu



フランスの代表的な冬の“鍋料理”。
じっくり煮込んだ旨味を、パンで受け止めて。

ポトフ (Pot-au-feu) はフランス語で「火にかけた鍋」という意味。牛肉や野菜をじっくり煮込んだ冬の定番料理は、素材の旨味がスープに溶け込みます。スープの旨味と相性がよいフランスパンを添えて、素朴ながらも贅沢なひと皿に。

BAGUETTE

バゲット

皮 (クラスト) は歯切れがよく、中身はしっとり軽い口当たり。皮のパリッとした食感が好きな人はこちらがおすすめ。料理と合わせる時は、大きめにカットしたものを手でちぎりながら食べるのもおすすめです。

Sandwich au chocolat



板チョコをバゲットに
挟んで。
大人も子どもも大好きな
シンプルなおやつ。

横から切り込みを入れたバゲ
ットに板チョコを挟むだけの
シンプルなおやつ。ビターなチョコ
を選べば、ちょっと大人の味
わいに。お好みでベリーソース
やジャムを添えて。



オニオンスープに
フランスパンとチーズを
のせて。寒い冬にぴった
りのフランスの定番スー
プ料理。



フランス
パンの日
11月28日 /
28 NOVEMBRE

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。そんな職人の想いから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。

BOULE

ブール

丸型ならではのふんわりとした中身の多さとソフトな食感が魅力。皮の部分が多いフランスパンとはまた違った食感が楽しめるので、広い面を使ってタルティーンヌなどにも。お好みの厚さにスライスし、トーストしてバターやジャムでシンプルに食べるのもおすすめ。

Aligot



「元気になる料理」として親しまれる郷土料理。
熱々をパンにディップして。

マッシュポテトにチーズを混ぜ合わせて作るフランスの郷土料理・アリゴ。滑らかに伸びる独特の食感は、一度食べたら忘れられない味。肉料理の付け合わせとしても知られますが、熱々をちぎったフランスパンに絡めれば、それだけで楽しめる一品に。

BÂTARD

バタール

バゲットより太く、中身 (クラム) が多いのが特徴。皮と中身のバランスがよく、ほどよい弾力が人気の理由です。断面が広いので、ハムやチーズのオープンサンドウィッチにも。

Tartine aux champignons



ブールを使った、香り豊かな一皿。
きのこチーズで楽しむタルティーンヌ。

ブールをスライスして、秋の味覚・きのこをソテーしてのせ、仕上げにチーズをプラス。トースターでとろけるまで焼けば、香りや彩りも豊かな贅沢タルティーンヌに。大きな断面だからこそ楽しめる、ブールならではの食べ方です。