

今が旬！生産日本一の青森県りんごを味わい尽くす

『青森りんごフェア』開催！

開催期間：2026年1月16日（金）～1月31日（土）



1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラン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、2026年1月16日（金）～1月31日（土）の期間、日本一の生産量を誇る、青森県産りんごを味わい尽くす「青森りんごフェア」を全国の「ドンク」「ドンクエディテ」で実施いたします。

本フェアは「青森りんごの魅力をもっと消費者に知っていただきたい」という一般社団法人 青森県りんご対策協議会様の想いと、「パンを通して日本各地の地場産食材をより多くの人にお届けしたい」、というドンクの想いが合致した取り組みで、今年で14回目の開催になります。青森りんごフェアで使用しているりんごの生果については、JA津軽みらい様から特別に直送していただいている。

商品は、りんごの中でもパンの材料として使用されることの多い「ふじ」と、普段あまりパンと合わせることのない「王林（おうりん）」、そして今年は、青森でりんご作りが始まった明治時代初期より栽培され、今では稀少な品種となった「紅玉」を加えた3種類を使い、ドンクのパン職人が培ってきた豊富な知識と経験を活かしてオリジナルのパンを考案しました。

今年は「シナモン香る青森りんごブレッド」など例年人気のアイテムに加え、お菓子作りなどで根強い人気のある「紅玉」を使用した時間限定商品「紅玉とカマンベール」が登場。それぞれの品種の特徴を最大限に生かし、豊かな自然の中ですくすく育った青森りんごのおいしさをパンにぎゅっととじこめました。

青森県は、りんごの生産量日本一で知られています。1～3月に出荷ピークを迎える青森りんごは、色が良く、甘みがあり、しっかりとした食感が魅力です。ドンクでは、1つ1つ生産者によって丁寧に育てられた質の高いりんごを堪能していただくべく、青森りんごとパンのコラボレーションを実現いたします。この機会にぜひお立ち寄りください。

■青森りんごフェア商品 ※価格は税込です ※取扱商品は店舗により異なります。



メープル香るりんごのカリカリスティック(281円)

香ばしいメープルとバターの豊かな風味、ほのかな塩味にりんごの優しい甘さがベストマッチ。くるみのカリッとした食感がアクセント。



王林とクルミのシュガーバター仕立て(281円)

爽やかな甘さの王林と、香ばしいクルミを入れ、バターと一緒に焼いて上げました。りんごの爽やかさとバターの旨味の相性の良い一品です。



シナモン香る青森りんごブレッド
(886円 1/2 : 443円)

りんごと相性がいいシナモンを中心に入れ、甘いりんごをトッピングして焼き上げました。



紅玉とはちみつクリームチーズ(292円)

はちみつを入れたクリームチーズが紅玉の甘味と相性抜群です。表面にザラメを付けてカリッと香ばしく焼き上げました。



青森りんごとレーズン～チーズケーキ仕立て～(346円)

シナモン風味のアーモンドクリームとチーズクリームの濃厚な味わい、りんごとラム酒漬けレーズンのジューシーさが楽しめる一品です。



ふじりんごとカスタード(346円)

カスタードクリームとリンゴジャムを包み、ふじりんごをのせて焼き上げました。

クリームのコクとりんごの爽やかさがよく合います。



紅玉とふじりんごのブリオッシュ
(605円 1/2 : 303円)

アーモンドクリームとカスタードを混ぜ、紅玉と一緒に甘酸っぱくしっとりと仕上げました。トッピングしたふじりんごのシャキッとした食感がアクセントです。



**【時間限定商品】
紅玉とカマンベール(929円 1/2 : 465円)**

甘酸っぱい紅玉と香ばしいクルミ、カマンベールの塩味のバランスの良いパンです。

紅玉は、青森でりんご作りが始まった明治時代初期より栽培され、今も受け継がれている稀少な品種です。現在、青森県における紅玉の栽培面積は全体の約1%。それでも紅玉の持つ甘酸っぱさは唯一無二の存在として根強い人気があります。100年以上に渡り青森のりんご作りを支えてきた紅玉のおいしさを、ドンクのパンに包みこみました。

※一部取扱いのない店舗があります。

「青森りんごフェア」概要

実施期間： 2026年1月16日（金）～1月31日（土）

対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ

青森りんごについて



●ふじ

歯ごたえがよく、果汁が豊富で甘みも強く人気のあるりんご。生産品種も約半分がふじ。



●王林（おうりん）

うす緑色で果汁が多く、強い甘さと香りは独特的の風味があります。一般的に「青りんご」と呼ばれることも。



●紅玉

酸味の中にも甘み、香りがあることが特徴。お料理やお菓子によく使われています。

◆りんごの生産量日本一！青森県

本州の最北端に位置する青森県は、岩木山のふもとに広がる津軽平野で栽培が盛んな日本一のりんごの産地として知られています。収穫は8～11月まで品種ごとに行われ出荷のピークは1～3月。青森の恵まれた気候風土で育ったりんごは、色がよく、甘みがあり、しっかりした食感が魅力です。



一般社団法人 青森県りんご対策協議会

1947年10月に発足し、現在では青森りんご産業の振興発展を目的に組織されている協議機関です。青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成され、主に青森りんごの宣伝事業を行っています。

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。