

## 長年のご愛顧に感謝をこめて

### 『Mini One Anniversary～3月21日はミニワンの日～』開催

#### 「ミニワンの日」限定でお買上げの方にミニクロワッサンプレゼント！

販売期間：2026年3月1日（日）～3月31日（火）



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「Mini One（ミニワン）」は、2026年3月1日（日）から3月31日（火）の期間、全国のミニワンで『Mini One Anniversary～3月21日はミニワンの日～』を開催いたします。

本フェアでは、3月がミニクロワッサンの誕生月であることと「ミニワン」の語呂合わせから、3月21日を「ミニワンの日」とし、毎年さまざまな企画を実施しています。今年は、アニバーサリー限定商品の販売に加え、お客様の長年のご愛顧に感謝を込めて、3月21日（土）の「ミニワンの日」限定で合計200g以上お買上げの方に、ミニクロワッサンを2個プレゼントいたします。

限定商品の「キャンディストロベリー」は、国産とちおとめ苺を使用したミルククリーム、やさしい甘さといちごの香りが広がる一品です。また、毎年恒例となっている「アニバーサリーBOX」は、ミニワンの人気商品「ミニクロワッサン」などを詰め合わせたアニバーサリー限定BOXです。パッケージはアニバーサリー限定仕様のデザインとなっており、お手土産やプレゼントにもおすすめです。

#### 販売概要

実施期間： 2026年3月1日（日）～3月31日（火）  
販売店舗： 全国のミニワン各店 131店舗 ※一部店舗はアニバーサリーBOXの販売なし  
税込価格： 「キャンディストロベリー」 314円（4～5個/100g）  
「アニバーサリーBOX」 各 810円（数量限定）

【Mini One Anniversary～3月21日はミニワンの日～】※価格は全て税込です。

---



#### キャンディストロベリー (314 円 4～5 個/100g)

国産とちおとめ苺を使用したミルククリームによるやさしい甘さと、いちごの香りが広がる一品です。キャンディみたいに包んだ見た目もお楽しみください。



#### アニバーサリーBOX (各 810 円)【数量限定】

Aセット：ミニクロワッサン 8 個、キャンディストロベリー 7 個  
Bセット：ミニクロワッサン、ミニチョコクロワッサン 各 8 個

人気商品のミニクロワッサンなどを詰め合わせた数量限定 BOX です。パッケージはアニバーサリー限定仕様のデザインとなっており、お手土産やプレゼントにもおすすめです。

※箱のデザインは 2 種類になりますが、お客様がご選びいただくことは出来ません。予めご了承ください。

### ■「ミニワンの日」特別企画

---

長年のご愛顧に感謝をこめて、3月21日（土）のミニワンの日 1 日限定で、ちょっぴりハッピーキャンペーンを実施いたします。

「貰ったあなたも、誰かにちょっぴりハッピーを」をテーマに、ミニワンコーナーにて合計 200g 以上お買上げの方に、ミニクロワッサンを 2 個プレゼントいたします。



## ミニワンの歴史

### ＜ミニワンのあゆみ＞

- 1984 年 北海道・札幌のドンクで「ミニクロワッサン」が誕生
- 1994 年 全国にミニクロワッサンが広まり大ヒット
- 1995 年 各地にミニクロワッサン専用の販売スペースを設ける（※写真）
- 2006 年 「ミニワン」としてミニクロワッサン独自のブランドが確立
- 2026 年 国内 131 店舗、海外 33 店舗（2026 年 2 月現在）



## <特徴>

お店で一つ一つ丁寧に焼き上げた“焼きたて”のミニクロワッサンを、お好きな分だけ“量り売り”いたします。量り売りのスタイルはヨーロッパのマルシェ（市場）がお手本。販売当初から愛されているミニクロワッサンをはじめ、ミニチョコクロワッサンやもちもち食感のパン、ミニカヌレ、季節限定商品などを取り揃え、「ちょっぴりハッピー」をお届けします。



（※）1995 年 前橋店開店の様子



現在のミニワン店舗（松戸アトレ店、高崎イーサイト店）



## 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。

## 【主なブランド】

boulangerie française  
**DONQ**

ドンク

**Johan**  
PARIS

ジョアン

  
Mini One

ミニワン

**松蔵ボテ**  
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

le Boulanger  
de montagne  
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ