

2026年のイースターは4月5日（日）**“幸せを運ぶ”イタリア伝統発酵菓子『コロンバ』を期間限定販売****販売期間：2026年3月25日（水）～4月7日（火）**

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：中土忠）は、北イタリア発祥のイタリア発酵菓子を核としたブランド「サンレモ」より、復活祭・パスクア（イースター）に食べられる伝統発酵菓子『コロンバ』を、2026年3月25日（水）～4月7日（火）の期間、全国の「ドンク」「ドンクエディテ」にて販売いたします。

復活祭（イースター）は、イタリアでは「パスクア（Pasqua）」と呼ばれています。イタリアの国民行事であるパスクアは、家族や友人が集まりごちそうを食べてお祝いする、クリスマスに並ぶ一大イベントです。パスクアの前にはケーキ屋やパールのウィンドウに『コロンバ』が飾られ、復活祭には欠かせない伝統菓子として定着しています。『コロンバ』は、イタリア語で「鳩」を意味し、鳩の形を模して作られています。鳩は復活の象徴で平和のシンボルであり、幸せを告げるとも言われています。

ドンクは創業以来、本場ヨーロッパの製法をいち早く習得し、ヨーロッパの伝統菓子を日本に紹介してきました。中でも『コロンバ』は1970年代にイタリアで出会いその美味しさに感動し、本場の味を伝えたいという強い想いを持って販売を始め、大切に育ててきた商品です。伝統的な製法で作られるドンクの『コロンバ』は、バターと卵をたっぷり使用し、オレンジピールを入れてふんわりと焼き上げています。

ドンクでは、贈り物や手土産にもぴったりのオリジナルリボンをかけたパッケージにて販売いたします。リボンには、「Con i miei migliori auguri!（幸せを願って!）」というイタリア語のメッセージ入りです。是非この機会にイタリアのパスクアに欠かせない『コロンバ』をお楽しみください。

販売概要

販売期間：2026年3月25日（水）～4月7日（火） 14日間

販売ブランド：ドンク、ドンクエディテ（全国計145店舗）

税込価格：コロンバ（大） 2,916円

：コロンバ（小） 800円

【商品紹介】



コロンバ（大）、コロンバ（小）

パスクア（復活祭）に食べる、平和のシンボル「鳩」を模して作られたイタリアの伝統的な発酵菓子。

バターと卵をたっぷり使用し、オレンジピールを入れてふんわりと焼きあげました。

～幸せを運ぶ「コロンバ」を、贈り物に～

幸せを告げると言われている鳩の形のコロンバは、贈り物にもおすすめです。リボンには、「Con i miei migliori auguri!（幸せを願って!）」というイタリア語のメッセージ入り。大切な人や親しい人の幸せを願って、幸せを運ぶ「コロンバ」を贈ってみませんか。



コロンバ（大）

●一部カフェ併設店では「コロンバセット」を販売！



一部のカフェ併設店舗ではコロンバセットを販売いたします。ドリンクとあわせてお楽しみください。

価格：770円（税込） ※コーヒーまたは紅茶付き

対象店舗：

ららぽーと新三郷店、ららぽーと豊洲店、ららぽーと富士見店、ららぽーと立川立飛店、ららぽーと横浜店、ららぽーと湘南平塚店、ラゾーナ川崎プラザ店

●コロンバの売上一部寄付について

当社では世界の平和を願い、昨年に引き続きコロンバの売上の一部を利益を目的とせず取り組む市民団体NGOへ寄付いたします。

対象商品・寄付金額：コロンバ（大）1個につき40円

：コロンバ（小）1個につき10円

寄付先：ピースウィンズジャパン

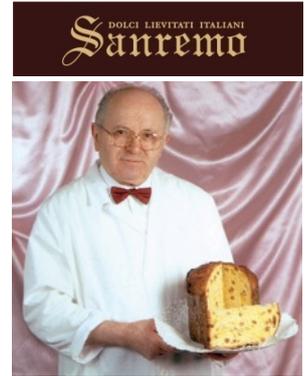
*ドングとコロンバの歴史

ドングでは 1970 年代から、イタリアより技術者を招いてパネトーネやパンドーロといったイタリア伝統菓子の技術を学んできました。1985 年にはイタリアの「サンレモ」と技術提携。本場から受け継いだ味を日本でも広めるべく、現在まで伝統的な製法を守り続けています。コロンバも 1970 年代にイタリアで出会ってその美味しさや文化に感動し、本場の味を伝えたいという強い想いを持って製造・販売を続けている伝統菓子の一つです。

イタリア伝統菓子ブランド「サンレモ」

ドングが作っている「コロンバ」や「パネトーネ」、「パンドーロ」などのイタリア伝統発酵菓子は、『サンレモ』という商品ブランドで販売しています。

『サンレモ』は、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏が経営する菓子店『サンレモ』から名付けられました。同氏から直接指導を受けた伝統的な製法に基づき、現在も製造を続けています。また、今なお定期的に職人がイタリアを訪れ、サンレモ店より大切な元種（リエヴィト・マードレ）を譲り受けることで、本場の味わいを守り続けています。



株式会社ドング

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】



ドング



ジョアン



ミニワン



松蔵ポテト



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ