

ジョアン フランスフェア ～ おいしいパリの散歩道 ～ 開催期間:2016年7月6日(水)～7月19日(火)

株式会社ドンク(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:中土忠)は、ベーカリーブランド「ジョアン」にて、7月6日(水)から7月19日(火)の間、『フランスフェア ～おいしいパリの散歩道～』を開催いたします。

本フェアは、フランス・パリが最も盛り上がる「フランス独立記念日」(7月14日)に合わせて実施するものです。街角のいたるところにブーランジュリーがある、ジョアン発祥の地パリ。今年2月に6名のジョアンスタッフが現地視察に訪れ、パリの街中でさまざまなパンに出会いました。今年のフランスフェアは「おいしいパリの散歩道」と題し、スタッフが実際にパリのブーランジュリーで出会ったパンやお菓子からインスピレーションを得て開発したオリジナル商品を販売いたします。



【フェア概要】

- ◇企画名称 : フランスフェア ～おいしいパリの散歩道～
- ◇開催期間 : 7月6日(水)～19日(火)までの14日間
- ◇開催店舗 : ジョアン全16店舗
- ◇企画内容 : フェア限定商品の販売

【商品紹介】※価格は全て税込表示です。 ※店舗により取り扱いのない場合がございます。



ヴィエノワ(チョコ) (195円)

19世紀にウィーンからパリに渡ったスティックパン“ヴィエノワ”。パリでも定番のチョコチップ入り。



エスカルゴ ピスターシュ (281円)

ピスタチオ風味のアーモンドクリームとチョコチップをクロワッサンの生地で巻き込み焼きあげました。

 <p>マンゴーとパインのタルト (2247 円、1/8 カット 281 円) 濃厚なマンゴーとパインのバランスが絶妙な夏味のタルトです。</p>	 <p>フロマーージュフィグ (648 円、1/2 カット 324 円) くるみといちじく、クリームチーズの入ったフランスパンです。</p>
 <p>バジリック (270 円) じゃがいもとベーコンの入ったフランスパンにバジルバターをトッピングして仕上げました。</p>	 <p>ブリオッシュ ヒュッテ (238 円) ブリオッシュにアーモンドクリームを巻き込み、ふんわりとした食感に仕上げました。</p>
 <p>シュケットサレ (303 円/50g 約 11 個入) パリのパン屋さんの定番お菓子。甘さをひきたたせるためほんのり塩味のきいた、サクサクした食感が特徴の一口サイズのシューです。</p>	 <p>3 種のフルーツとくるみのカンパーニュ (378 円/1 カット) アプリコット、クランベリー、レーズンの3種のフルーツとくるみをあわせた、さわやかな甘みのフランスパンです。</p>
 <p>ベーコンとトマトピッツァ (281 円) トマトとベーコン、チーズをトッピングしたパンタイプのピザ。</p>	 <p>りんごと洋梨のフロマーージュピッツァ (324 円) フロマーージュブランとりんご、洋梨、くるみをトッピングしたスイートタイプのピザ。</p>

<ご参考:ローラン・ジョアン氏について>

ローラン・ジョアン氏は 1915 年、自動車レースで有名なフランスのル・マン近郊で誕生しました。13 歳のとき、パン職人として修行を初め、16 歳の時にパリ旧 13 区プラス・ナショナルで約 7 年間見習い期間を過ごしました。1942 年にパリのモンパルナスに一号店を開業。そこで 25 年間経た後、1971 年からダム・ブランシェにお店を開きます。その後、日本にフランスパンを初めて紹介したレイモン・カルヴェル名誉教授の紹介により、1983 年、銀座三越に日本初の『ジョアン』がオープンしました。ローラン・ジョアン氏は 1998 年にパン作り一筋の人生を終え、パリっ子に 56 年もの間親しまれた店を閉店。しかし、ローラン・ジョアン氏の技術と精神は日本のジョアンで今も受け継がれています。



boulangerie française
DONQ
News Release
2016年6月24日

フランスパンの販売で50年以上の歴史を誇る「ドンク」が贈る
フランスの食文化をわかりやすく・楽しめる
フランスフェア～フランス、地方をめぐる旅～
開催期間:2016年7月8日(金)～7月24日(日)

本格的なフランスパンの販売を開始して今年で51年目を迎える株式会社ドンク(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:中土忠)は、7月8日(金)から7月24日(日)までの期間、フランスの食文化をわかりやすく・楽しくお伝えする「フランスフェア～フランス、地方をめぐる旅～」を全国のベーカリー「ドンク」、「ジャルダン・ド・フランス」、「ドンク エディテ」にて開催します。



本フェアは、フランス・パリが最も盛り上がる「フランス革命記念日」(7月14日)に合わせて実施するものです。フランスはその土地土地ならではの特徴を活かしたパンやお菓子、料理がたくさんあります。古くから家庭で親しまれているお母さんの味、修道院で作られたお菓子、パン屋さんの失敗作が思わぬ商品化に繋がったパン、など由来はさまざまです。

今も地方に根付く秘めたストーリーを持ったパンたちを知れば、食べることもっと楽しくなります。「フランス食文化」を地方菓子・パンを通じてお楽しみください。

【実施概要】

- ◇企画名称 : フランスフェア～フランス、地方をめぐる旅～
- ◇開催期間 : 2016年7月8日(金)～7月24日(日)
- ◇対象店舗 : ドンク、ジャルダン・ド・フランス、ドンク エディテ
- ◇企画内容 : フェア限定商品の販売

【商品紹介】※価格は全て税込表示です。 ※店舗により取り扱いのない場合がございます。



タルト・オ・ポム・ノルマンディー (303 円)

【ノルマンディー地方】ノルマンディー地方の名産品・りんごを日本の味で表現。隠し味にアプリコットジャムを使い甘酸っぱくて爽やかな味わいに仕上げました。



アマンディーヌ・オランジュ (281 円)

【イル・ド・フランス地方】フランス伝統菓子「タルト アマンディーヌ」をブリオッシュでアレンジ。オレンジの爽やかな香りと、アーモンドクリームが深みがつづく一品。



黒糖とバナナのクイニアマン (281 円)

【ブルターニュ地方】じゅわっとしみてくるココ深い黒糖バターと、サクリと軽やかな食感のバナナチップが新しいクイニアマン。



マカロン・オ・フランボワーズ (260 円)

【ロレーヌ地方】ロレーヌ地方ナンシーの銘菓「マカロン・ド・ナンシー」を、ロどけやさしいブリオッシュとフランボワーズジャムを使ってアレンジしました。



パン・ド・アリゴ (281 円)

【オーブランク地方】「アリゴ」とはじゃがいもをベースにチーズを混ぜ合わせたフランス伝統料理です。このパンにはモッツァレラとゴーダチーズを合わせ、ほんのりガーリック味をきかせ食欲を刺激する一品に仕立てました。



タルトフランベ (378 円)

【アルザス地方】パリパリ食感のアーモンド入り薄生地には、フロマージュブラン、玉ねぎ、ベーコンをのせました。



パトン・シュークルート (303 円)

【アルザス地方】アルザス地方の伝統料理「シュークルート」に、塩気のきいたベーコンとチーズをあわせてフランスパンで包みました。



ブロワイエ (1728 円)/プティ ブロワイエ (864 円)

【ポワトゥシャント地方】フランス語で「砕く」という意味のブロワイエ。家族や友だちなど大勢で集まった時に、げんこつで砕いて大きなもの・小さなもの自分の好きな大きさのものを選んで食べます。アンゼリカ入りの大きなクッキー。

【特別企画】ウィークエンド特別企画



お客様にフランスフェアをもっと楽しんでいただくために、フランス伝統菓子「ブロワイエ」を砕いてその場でお召し上がりいただきながら、フランスの食文化を知る試食イベントを週末限定で開催いたします*。

※開催時間などは、各店舗にお問合せ下さい。

【限定販売】

クリームチーズスプレッド オレンジ&レモン (本体価格 648 円)
オレンジピール、オレンジの果肉、瀬戸内産レモンピールがごろごろと入った、フランスパンにぴったりなクリームチーズスプレッド。冷やせばさらに美味しくお召し上がりいただけます。



■ドンク フランスパン販売開始から 51 周年

創業 111 周年を迎えるドンクが本格的なフランスパンの販売を開始してから今年で 51 年目を迎えます。これからもドンクではフランスパンをはじめとするヨーロッパの食文化をお伝えしてまいります。

DONQ(ドンク)
<http://www.donq.co.jp/>

boulangerie **DONQ** française

ドンクは、1905 年 8 月、神戸市兵庫区で「藤井パン」として産声を上げました。戦後日本で初めて本格的なフランスパンの製造・販売に取り組んだのもドンクです。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「スクラッチベーカリー」というスタイルで、時間と手間をかけて最高の品質のパンをお客様に提供し続けています。

～フランスはマルシェの国～ マリー・カトリーヌ フランスフェア

開催期間:2016年7月7日(木)～7月27日(水)

株式会社ドンク(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:中土忠)は、フランス・パリ 16 区発祥のベーカリーショップ「マリー・カトリーヌ」各店で、7月7日(木)から7月27日(水)の間、『フランスフェア ～フランスはマルシェの国～』を開催いたします。

フランスの街角では日常的にマルシェと呼ばれる市場が立ち並び、新鮮な野菜や果物、地元の特産物などを求める人で賑わいます。本フェアではフランスのマルシェをイメージした商品を通じ、フランスならではの日常の雰囲気をご紹介します。



【フェア概要】

- タイトル : フランスフェア～フランスはマルシェの国～
- 開催期間 : 2016年7月7日(木)～7月27日(水)
- 開催店舗 : マリー・カトリーヌ全8店舗、ドミニック・ジュラン札幌エスタ店
- 実施内容 : マルシェをイメージした商品の販売

【商品紹介】※価格は全て税込表示です。 ※店舗により取り扱いのない場合がございます。



パンとオレンジのお食事パン
(584円、1/2カット 292円)
やさしい味わいの生地にはパイナップルとオレンジピールをあわせ、食感のアクセントにくるみを入れたさわやかな甘みのお食事パンです。



ダークチェリーのタルト
(1カット 281円)
ダークチェリーをトッピングし、甘酸っぱいタルトに仕上げました。



レモンツイスト
(270円)
自家製アーモンドクリームとレモンピールをあわせ、サクサクとした食感のスティックタイプに焼き上げました。



海老とブロッコリーのタルティーヌ 346円(画像上)
マイルドなたまごサラダと、オリジナル商品「食べるオリーブオイル」をベースに海老とブロッコリーをのせて焼き上げたタルティーヌ。

オリーブとソーセージのタルティーヌ 346円(画像下)
ピザソースをベースにオリーブとソーセージ、チーズをのせて焼き上げたタルティーヌ。

	<p>オレンジのクリームチーズスティック 238 円(画像上) オレンジピール入りの自家製クリームチーズをサンドしました。</p> <p>ベリーのクリームチーズスティック 238 円 (画像下) クランベリーとラズベリーピューレ入りの自家製クリームチーズをサンドしました。</p>
 <p>パンマルシェ セット (6 個入り 453 円) 6 種類のプチパンが入ったフランスフェア限定のセットです。セットの中には、かわいいお魚も…。</p>	 <p>プティクロッカ (100g 7~8 個 270 円) カリカリとした食感と香ばしいアーモンドの香りが楽しめます。(※ドミニック・ジュラン札幌エスタ店、天神地下街マリー・カトリーヌ店は取り扱いがありません)</p>

【店頭で焼きたて量り売り販売】

グランドポワソン (100g 130 円)

マルシェをイメージした大きな魚のフランスパン。ガーリックバターや練乳クリームなどをサンドし、ご用意いたします。お好きなサイズと味をお選びください。

★グランドポワソンプレゼント企画

フランス革命記念日の 7 月 14 日(木)限定で、各店舗でグランドポワソンを切り分けてプレゼントいたします！

※開催時間は、店舗により異なります。



■ブランド概要

Marie-Catherine
(マリー・カトリーヌ)
<http://www.marie-catherine.co.jp/>



1985 年オープン。全国に 8 店舗を展開するベーカリーブランド。「毎日のテーブルを楽しく」をテーマに、買い物をし、帰宅してから食べるまでのそれぞれのシーンに関わる人や会話を楽しくすることを大切に考えています。始まりはフランス、パリ 16 区。ジョルジュ・マリー氏とカトリーヌさんの夫婦で仲良く営むパン屋がありました。現在パリの店舗は閉めてしまいましたが、奥さんの名前がつけられたそのブランドは、今も夫婦が営んできたあたたかなお店の雰囲気そのままに、日本でお客様をお迎えしています。