



boulangerie française
DONQ

News Release
2016年7月吉日

111年分のありがとうの気持ちをこめて、記念商品を販売
111th Anniversary ～ドンク創業111周年記念フェア～
実施期間:8月1日(月)～8月14日(日)

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、2016年8月8日(月)に創業111周年を迎えることを記念し、「111th Anniversary ～ドンク創業111周年記念フェア～」を、8月1日(月)から8月14日(日)の期間、全国のドンク、ドンク エディテで開催いたします。

本フェアでは、111年分の感謝の気持ちを込めて期間限定商品が登場いたします。食事との相性を考えた食事パンや、軽やかな食感のヴィエノワズリーなど、多彩なラインナップで「ドンクでしか味わえないパン」をお届けします。

今回、スペシャルな記念商品を考案・開発したのは、ドンクのパン職人である瀬川洋司と茶山寿人です。二人は2016年2月にフランス・パリで開催されたパンの世界大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー」に出場するなどその腕をふるい、現在はドンク関東エリア各店の技術指導や商品開発を担当しています。世界を舞台に活躍した職人ならではの技術力を活かし、全粒粉とライ麦粉で深みとコクを感じる食事パンや、和と洋の組み合わせが新しいパン、食感や食材のハーモニーが楽しめるヴィエノワズリーなど、素材や製法にこだわった限定商品全8種類が勢ぞろいします。

なお、フェア期間中には、一部店舗にて、開発者である瀬川・茶山が記念商品の魅力をご紹介する試食会の実施も予定しています。

当社は、日本で初めて本格的なフランスパンの製造・販売を実現し、粉から焼き上げまで一貫して行う“スクラッチ製法”を守り続けながら、フランスパンを楽しめる食べ方や食シーンをご提案してまいりました。111周年を迎えるドンクは、これからも日本の食卓におけるパン食文化の普及に取り組んでまいります。

【開催概要】

企画名称: 111th Anniversary ～ドンク創業111周年記念フェア～

実施期間: 8月1日(月)～8月14日(日)

実施店舗: ドンク 全店、ドンク エディテ 一部店舗

実施内容: フェア商品(全8種)の販売、職人 瀬川・茶山による試食会の実施



■フェア商品 ※価格は全て税込表記です。

【瀬川考案商品】

 <p>パン・ペイザン 648 円 「農夫のパン」という意味をもつこのパンは、どこか無骨で見た目は素朴。全粒粉とライ麦粉を入れ深みとコクを感じる食事パンに仕上げました。</p>	 <p>パン・ミエル シトロン 432 円 砂糖は一切使わずレモン風味のはちみつと牛乳だけでやさしい甘さをだし、しっとりとした口どけに仕上げました。</p>
 <p>抹茶ショコラパン 216 円 三重県産の抹茶とホワイトチョコチップを使った和と洋の新しい組み合わせ。すっきりとした苦味の中に、ホワイトチョコの甘さが広がります。</p>	 <p>ポークイペリコ グルマン 368 円 大ぶりにカットしたイペリコ豚ベーコンからあふれる、ジューシーな肉のうまみを存分に楽しめる贅沢な一品。じゃがいもと一緒に包み、焼き上がりにバジルバターをトッピング。</p>

【茶山考案商品】

 <p>ピーチメルバ 303 円 さわやかな酸味の赤桃と、まろやかな甘みの黄桃の2種のピーチをのせたフルーツデニッシュ。隠し味にラズベリージャムとアーモンドクリームをしのばせました。</p>	 <p>南イタリア産トマトのポンプ・ア・ルイユ 260 円 オリーブオイルを使ったサクリと歯切れのよいパンに南イタリア産トマト、クリームチーズ、トマト風味のジュレをのせました。</p>
 <p>エスカルゴ・シトロン 281 円 すっきり爽やかなシトロンと、サクサクとした歯ごたえ豊かなクロワッサン。中にヘーゼルナッツプラーネとアーモンドクリームをぬり味わいの変化が楽しめます。</p>	 <p>プリオッシュカシス・オ・テ 303 円 外側はザクザク食感、中はオレンジカット入りクリームを包んだ紅茶風味のプリオッシュ。トッピングは酸味のきいたカシスとダッコワーズで三重奏のおいしさを楽しめます。</p>

■職人 瀬川・茶山による試食会イベントを実施

本フェアの商品を考案・開発したドンクのパン職人 瀬川洋司・茶山寿人による試食会イベントを一部店舗にて実施いたします。

本人が店頭に立ち、商品の魅力を直接ご紹介しながら試食会を行います。

【瀬川洋司】

8月5日(金) 西武池袋店

8月6日(土) 川崎ラゾーナ店

8月8日(月) 9:30~10:30 二子玉川ライズ店(併設カフェ貸切 12名程度 要事前予約)

【茶山寿人】

8月13日(土) テラスモール湘南店

【職人プロフィール】



瀬川 洋司
(せがわ・ようじ)

1976年、東京生まれ。
2001年、ドンク入社。
関東エリア各店でチーフを経験した後、2012年より日本橋店にてチーフ職を務める。
2016年2月、「クープ・デュ・モンド」に日本代表のパン部門選手として出場。現在は関東エリア店舗の技術指導を担当。



茶山 寿人
(ちやま・ひさと)

1978年、東京生まれ。
1997年、ドンク入社。
2006年カリフォルニアレーズンベーカリー大賞、2010年同駐日代表賞などを受賞。ドンク各店のチーフ職を経験し、現在は関東エリア店舗の技術指導を担当。2016年2月、「クープ・デュ・モンド」に日本代表のヴィエノワズリー部門選手として出場。

<ドンクについて> 創業111周年

ドンクは、1905年8月8日に、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品質のパンをお客様に提供し続けてまいりました。

現在では、世界のパンを作るベーカリー『ジョアン』や、ミニクロワッサンの量り売り『ミニワン』など多彩なブランドで全国に店舗を展開しています。