



報道関係各位

boulangerie française
DONQ

News Release
2016年12月20日

青森県産りんご「ふじ」「紅玉」「王林」を使ったオリジナルパン全9品を販売！

「青森りんごフェア」

実施期間：1月14日(土)～1月31日(火)

全国のベーカリー「ドンク」、ミニクワッソンの量り売り「ミニワン」の各店舗で

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、日本一の生産量を誇り、生産者が愛情たっぷりに育てた青森りんごの魅力をあますことなく引き出したオリジナル商品を販売する「青森りんごフェア」を、1月14日(土)から1月31日(火)までの期間、全国のベーカリー「ドンク」(エディテを含む138店舗)と「ジャルダン・ド・フランス」(1店舗)、ミニクワッソンの量り売りでおなじみの「ミニワン」(136店舗)で実施いたします。



本フェアは、「一日一個のりんごで医者いらず」、といわれるほど栄養価に優れ、健康面、美容面において評価が高いりんご(青森県産)を使用。その魅力をドンクのパン職人が最大限に引き出し、オリジナル商品全9品を開発・販売いたします。これは「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す。今年で5回目の開催となります。

今回は、主に流通している約40品種の青森県産りんごの中で、とくにパンとの相性が抜群の「ふじ」や「紅玉」と、パンに合わせることは珍しい、豊かな甘さと香りが特徴の青りんご「王林」を取り入れました。

ベーカリー「ドンク」では、昨年のフェアで大変ご好評いただいた商品も含む全8品の商品を販売。みずみずしい青森県産「ふじ」に「紅玉」のコンポートとクルミを合わせた「青森りんごデニッシュ」や、ふんわり食感のブリオッシュに豊かな甘みを持つ「王林」とレアチーズクリームを合わせて焼き上げた「ガレット・フロマージュ・ポム」など、青森りんごの魅力があふれるラインナップをお届けします。また、フェアオリジナルパンに加え、「紅玉」の果肉感、爽やかな甘さと独特の酸味が特徴の「紅玉りんごジャム」を限定販売いたします。

「ミニワン」では、昨年に引き続き、かわいいリボンの形をイメージした「ふじ」入りミニクワッサン「青森アップルリボン」を販売いたします。

青森りんごは、1月に出荷の最盛期を迎えます。1年間のほとんどを生産者の手作業により大切に育てられたりんごは、色がよく、甘みがあり、しっかりとした食感が魅力です。ドンクでは、青森りんごの特徴のひとつである“皮まで食べられる”ことを活かした商品を取りそろえ、青森県産りんごのおいしさをお伝えしてまいります。

■ 青森りんごフェア 実施概要

- ・ 名称：「青森りんごフェア」
- ・ 実施期間：1月14日(土)～1月31日(火)
- ・ 実施内容：パン全9品の販売(ドンク：8品、ミニワン：1品)
※店舗により、取扱のない商品がございます。
- ・ 実施店舗：全国のベーカリー「ドンク」138店舗(「ドンク エディテ」含む)、「ジャルダン・ド・フランス」1店舗、「ミニワン」136店舗



■ ベーカリー「ドンク」販売商品のご紹介

 <p>紅玉使用 ふじ使用</p> <p>青森りんごデニッシュ ¥260 (税込)</p> <p>みずみずしい青森県産「ふじ」に「紅玉」のコンポートとクルミを合わせ、上品に仕上げました。</p>	 <p>紅玉使用</p> <p>青森りんごのスイートロール ¥281 (税込)</p> <p>ソフトなパン生地に「紅玉」のプレザーブ、ラム酒漬けレーズン、アーモンドクリームを合わせたおやつにぴったり甘いパンです。</p>	 <p>ふじ使用</p> <p>青森りんごのキャラメルタルト ¥249 (税込)</p> <p>青森県産「ふじ」とキャラメルを合わせたタルト。しゃきっとしたりんごの食感と、やさしい甘さのキャラメルが相性ぴったりです。</p>
 <p>王林使用</p> <p>ガレット・フロマージュ・ボム ¥260 (税込)</p> <p>ふんわり食感のブリオッシュに、豊かな甘みを持つ「王林」とレアチーズクリームを合わせて焼き上げました。</p>	 <p>ふじ使用</p> <p>カリカリゴ ¥260 (税込)</p> <p>りんごの形をしたかわいいデニッシュ。「ふじ」のプレザーブとカスタードクリームを入れて焼き上げました。カリカリの食感が特徴です。</p>	 <p>ふじ使用</p> <p>シナモン香る青森りんごブレッド 1本 ¥821、1/2本 ¥411 (税込)</p> <p>りんごと相性のよいシナモンを中に入れ、甘い「ふじ」のプレザーブをトッピングして焼き上げました。</p>
 <p>ふじ使用</p> <p>青森りんごとクルミのシナモンロール ¥260 (税込)</p> <p>「ふじ」のプレザーブとシナモン風味のクリームチーズをロール状にして焼き上げました。甘い香りにのせて焼き立てをどうぞ。</p>	 <p>王林使用</p> <p>青森りんごのハニーフランス ¥227 (税込)</p> <p>「王林」とはちみつをフランスパンにとじこめました。ほのかな甘みがおいしい一品です。</p>	

■ 「ミニワン」販売商品のご紹介

 <p>ふじ使用</p> <p>青森アップルリボン ¥281 (税込・100g あたり 4~5 個)</p> <p>かわいいうりぼんの形をイメージした、「ふじ」の入ったミニクワッサンです。</p>
--

■ 今年は紅玉りんごジャムが限定で登場！

今年の「青森りんごフェア」では、オリジナルパンの販売に加え、ドンク各店で「紅玉」を使用した「紅玉りんごジャム」を限定販売いたします。



■ 紅玉りんごジャム (数量限定)
¥648

一つ一つ丁寧に収穫した青森県産の紅玉りんごを使っておいしいジャムを作りました。ごろっとした果肉感を残し、爽やかな甘さと独特の酸味が続く味わいです。

※店舗により取り扱い商品や焼き上がり時間は異なります。詳細は店舗にお問合せください。

ご参考資料

■ ドンクについて

ドンクは、2016年8月8日に創業111周年を迎えました。1965年（昭和40年）に日本で初めて本格的なフランスパンの製造・販売を実現した当社は、以降も日本全国でフランスパンの普及活動に取り組み、職人の技術指導を行うなど、日本におけるパン食文化をリードしてまいりました。

また、百貨店やショッピングモールなど商業施設に出店するとともに、お客様に美味しいパンを提供するためにはパンづくりにおけるすべての工程を店舗で一貫して行う伝統的なベーカリーのスタイルを守ることが重要であると考え、日本独自のビジネスモデル「インスタベーカリーシステム」を確立するなど、日本のパン業界発展の一翼を担ってまいりました。

現在では、ベーカリー「ドンク」のほか、クロワッサンの量り売りでおなじみの「ミニワン」や、日本第一号店として大阪・阪急うめだに2012年11月21日オープンしたブーランジュリー「ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ」等を展開しています。

■ 一般社団法人 青森県りんご対策協議会について

1947年（昭和22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ています。

■ 青森県産りんごについて

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。現在生産量は約47万トンと全国生産量の約60%を占めています。「ふじ」が全体の約50%を占め、次いで「王林」「つがる」「ジョナゴールド」を中心に40種類ほどのりんごを市場に提供しています。また、収穫時の鮮度を長期間保つ事が出来る「CA貯蔵庫（Controlled Atmosphere Storage）」を取り入れ、一年中おいしいりんごを提供しています。



<ドンクで使用した青森県産りんご>



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。生産品種も半分以上がふじです。



紅玉

小ぶりで果肉は緻密でしまりがあり、荷崩れしにくい肉質を持つため、製菓に向くりんご。しっかりとした香りと酸味が特徴です。



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の風味があります。一般的に「青りんご」と呼ばれることも。