

日本各地に眠る、魅力ある食材を掘り起こし、「素材の価値」をお伝えします

ごちそうジャパン ～日本列島おいしい食材を求めて～

2017年度第一弾「粒つぶだだちゃ豆」

2017年7月21日(金)～8月20日(日)

ドンク他ベーカリーブランドで展開

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、日本各地の魅力ある食材を使い、素材の価値を伝えるパンを提供する企画「ごちそうジャパン ～日本列島おいしい食材を求めて～」の2017年度第一弾として、山形県鶴岡産の「だだちゃ豆」を使ったパン「粒つぶだだちゃ豆」を、ベーカリー「ドンク」、「ドンク エディテ」、「ジャルダン・ド・フランス」、「ジョアン」、「マリー・カトリーヌ」、「ドミニック・ジュラン」(全160店舗)にて販売します。

2016年8月からスタートした「ごちそうジャパン ～日本列島おいしい食材を求めて～」は、日本各地に眠る特産品、注目食材、魅力ある農産物を掘り起こし、農家や酪農家の方などの想い、そして『素材の価値』が伝わるようなパンをお客様にお届けする企画です。店舗にて粉から手作りで焼き上げるこだわりや、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」の日本代表として出場する職人を有する高い技術力など、当社の特徴を最大限に活かし、日本の美味しい食材を楽しめるパンを全国にお届けしていきます。

2017年度の第一弾として、昨年大好評を博した、独特の香りと深みのある甘さが特徴の山形県鶴岡産「だだちゃ豆」を使ったパン「粒つぶだだちゃ豆」を開発しました。濃厚な「だだちゃ豆」の味わいと、じゅわっとしみ出るバター風味、それらを引き立てる焼き加減が絶妙な一品に仕上げました。

当社では、国産小麦や青森県産のりんご等、日本各地で採れた食材をドンクの本業であるパンを通じて全国のお客様に届けてまいりました。今後も本企画などを通じ、日本の食文化の普及に取り組むとともに、各地の地場産食材の美味しさをお伝えする場をさらに広げていきたいと考えています。



▲山形県鶴岡産「だだちゃ豆」収穫の様子

【実施概要】

■名称:「ごちそうジャパン ～日本列島おいしい食材を求めて～」

2017年度第一弾「粒つぶだだちゃ豆」

■販売期間:7月21日(金)～8月20日(日)

■販売店舗:ドンク、ドンク エディテ、ジャルダン・ド・フランス、ジョアン、
マリー・カトリーヌ、ドミニック・ジュラン 全店舗(160店舗)



【商品紹介】



粒つぶだだちゃ豆 ¥227(税込み)

山形県鶴岡産の「だだちゃ豆」とバターをあわせ、
濃厚な味わいが楽しめるようシンプルに焼き上げました。

【だだちゃ豆について】

山形県庄内地方の夏を代表する枝豆です。庄内の中でも鶴岡周辺の限られた地域で栽培されたものを「だだちゃ豆」と呼ぶことができます。JA 鶴岡だだちゃ豆専門部の厳しい基準を通り8月の旧盆頃から9月上旬に市場に出回ります。一般的な枝豆とは異なる独特の香りと深みのある甘さを楽しめます。

