

報道関係各位

フランス伝統の“王様のお菓子”で新年をお祝いしよう！
「ガレット・デ・ロワ」期間限定販売
販売期間：2017年12月27日(水)～2018年1月15日(月)

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、フランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を、ドンク全店にて12月27日(水)より年明けの2018年1月15日(月)までの期間限定で販売します。



「ガレット・デ・ロワ」とは、“王様のお菓子”という意味の、フランスでは新年をお祝いするのに欠かせなく、近年日本でも定着しつつあるフランスの伝統菓子です。

ドンクのガレット・デ・ロワは、1963年に渡仏した菓子職人、高橋哲夫の帰国後すぐの1965年に初めてつくられました。近年は、ホリデーシーズンの定番メニューとしてご好評をいただいています。さくさくのパイ生地の中に、しっとりとした風味豊かなアーモンドクリームが入り、フェーヴ(陶器の人形)の代わりにアーモンドが一粒入っています。切り分けた時にフェーヴが入っていた人は王冠をかぶり、その日1日王様(王女様)になることができ、また、この1年は良いことがあると言われていました。ドンクでは、ガレット・デ・ロワに欠かせない王冠と、ドンクのフランスパン袋のデザインでおなじみのフランス人デザイナー、クロード・ヴァレンヌ氏のイラストを使ったオリジナルのフェーヴをつけています。

「幸運を運ぶ」菓子として長らく愛されてきた「ガレット・デ・ロワ」を、新年のスタートに、どうぞお楽しみください。

● **ガレット・デ・ロワ 商品概要**

- ・ 価格・大きさ：2,160円(税込)・直径 約20cm
- ・ 販売期間：2017年12月27日(水)～2018年1月15日(月)
※王冠(紙製)、オリジナルフェーヴ付

● **フェーヴについて**

そら豆から始まったフェーヴも、現在では陶製へと変化し、キリスト教にまつわるモチーフ、パン、動物など、様々なものがつくられるようになりました。ドンクのフェーヴは、フランス人イラストレーター、クロード・ヴァレンヌ氏のデザインによるものです。どこかノスタルジーを感じる、温かみのあるタッチで描かれています。

今年のフェーヴ

