

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～
2018年第1弾 「ふわっと香る ゆず黒糖」
2018年2月15日(木)～2月28日(水)
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2018年第1弾として、ゆず収穫量日本一の高知県のなかでも特に名産地として知られる北川村のゆずを使用したパン「ふわっと香る ゆず黒糖」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152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11月には、石川県金沢市産のさつまいも「五郎島金時」を使った「ごろっと五郎島金時」を販売しました[※]。 ※現在は販売終了

今回は、名産地として知られる高知県北川村産のゆずを使ったパンを開発。ゆずピールと黒糖チョコを生地に練り込み、仕上げに再度ゆずピールをトッピングすることで、ゆずの旨みと香り、黒糖の甘みのバランスが絶妙な一品に仕上がりました。

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。

【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～」

2018 年第 1 弾「ふわっと香る ゆず黒糖」

■販売期間:2018 年 2 月 15 日(木)～2 月 28 日(水) 14 日間

■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(152 店舗)



【商品紹介】

ふわっと香る ゆず黒糖 ¥281(税込)

高知県北川村産の香り豊かなゆずを黒糖チョコと合わせました。生地にゆずピールと黒糖チョコを練り込み、仕上げとして再度ゆずピールをトッピングしています。黒糖の風味が、ゆずの旨みと香りを一層引き立ててくれます。



←パンにゆずピールが練りこまれています

【高知県北川村のゆずについて】

ゆず収穫量「日本一」の高知県。高知県北川村は、古くからゆずが自生しており、現在は作付面積 100 ヘクタール以上を誇るゆずの名産地です。年間雨量が多く、乾燥に弱いゆずを栽培するにはもっとも適した土地と言えます。そのため、ゆず玉も大きく育ち、その中に油分や香り成分をぎゅっと溜め込んでいます。

