

4月1日は復活祭・イースター!!

イタリアで愛されているイースター伝統菓子 『コロンバ』発売

2018年3月16日（金）～4月1日（日）



1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラッチ製法に一貫してこだわった神戸生まれの老舗ベーカリー、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、イタリア発祥の発酵菓子を核とした商品ブランド「サンレモ」より、イタリアの国民的行事である復活祭・イースターに食べられる伝統菓子『コロンバ』を、2018年3月16日（金）～4月1日（日）に、旗艦ブランドのドンクのほか、6ブランド全国計151店舗で販売いたします。

『コロンバ』は、イタリア語で「鳩」を意味し、復活の象徴で平和のシンボルとされる「鳩」の形を模して作られています。イースターの日には家族や友人で集まるお祝いのメイン料理の後のデザートとして食べられ、欠かせないお菓子として親しまれています。

ドンクが展開する商品ブランド「サンレモ」は、イタリアにて数々の賞を受賞しているオリンド・メネギン氏の経営する菓子店「サンレモ」から名付けられ、彼から直接指導を受けた伝統的な製法と本格的な味を守り続けています。ドンクでは『コロンバ』を1970年代から販売を始め、イタリアの伝統を伝えてきました。バターと卵をたっぷり使用したイタリア発祥の発酵菓子「パンドーロ」にオレンジピールを入れ、アーモンドペースト、あられ糖をトッピングしてふんわり焼き上げています。「パンドーロ」は黄金のパンという意味を持ち、その名の通り、黄金色で溶けるように柔らかいのが特徴です。

商品概要

販売期間： 2018年3月16日（金）～4月1日（日）

販売ブランド： ドンク、ジャルダン・ド・フランス、

ドンクエディテ

マリー・カトリーヌ

ドミニック・ジュラン

ジョアン

※全国計 151 店舗

※ジョアンは2018年3月21日（水・祝）～4月3日（火）に販売

税込価格： 小（16cm×11cm×高さ5cm） / 562円

大（27cm×20cm×高さ7cm） / 2,160円



株式会社ドンク

1905年、神戸で創業。日本で本格的なフランスパンを神戸・三宮で販売を始めて50余年、フランスパンブームを起こすなど、創業当時から本場の製パン技術の習得やヨーロッパの食文化の紹介に力を入れ、日本のパン業界をリードし続けてきました。総店舗数が海外を含め約200店舗まで広く展開している今でも、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「スクラッチ製法」にこだわり、各店舗で職人がパンを焼き上げます。海外への職人派遣や海外からの講師を招いた技術研修も積極的に実施し、パンのワールドカップ“クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー”へは過去6回職人を輩出するなど、日本トップクラスの高い製パン技術を誇ります。グループブランドはバラエティ豊かに展開し、お客様のニーズに広くお応えします。

【主なブランド】

boulangerie française
DONQ

ドンク


Mini One.

ミニワン

松蔵ポテト
MATSUZO POTATO

松蔵ポテト

Johan
PARIS

ジョアン

la
Boulangier
de montagne
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ