

ヨーロッパの食事パンを取り揃えるジョアン トラッド目白に3月16日オープン

店舗限定商品も多数販売！

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）が展開するベーカリーブランド「ジョアン」の新店舗を、3月16日（金）にトラッド目白にオープンいたします。

「ジョアン」は、パリ郊外に人気ベーカリーを構えていたパン職人ローラン・ジョアン氏と提携し、「ジョアンが創る世界のパン」をキャッチフレーズに、1983年銀座三越に1号店をオープンしました。以来、フランスのみならず、ドイツやイタリアなどの世界の代表的な食事パンを揃え、ヨーロッパの食文化を紹介してきました。

目白ジョアン店では、ジョアンの代表商品であるパンカレやコーンパンのほか、店舗限定商品として全粒粉入りの食事パン「グラハムブレッド」や、八ヶ岳のジャージー牛乳を使用した「ジャージー牛乳のミニ食パン」などを販売。常時約80種類のパンを揃え、焼き立ての上質なパンをお楽しみいただけます。

【限定商品紹介（一部）】※価格は全て税込です。



グラハムブレッド (346円、1/2 173円)
風味豊かで香ばしい全粒粉入りの食事パン。
火・木・土曜日限定販売。



トロワ・フロマージュ (389円)
全粒粉入りのパンに3種類のチーズを合わせて
焼き上げました。火・木・土曜日限定販売。



**ジャージー牛乳のミニ食パン
(584円、1/2 292円)**
八ヶ岳ジャージー牛乳使用。ミルクの風味と
ほんのりとした甘さが特長です。



深谷産長葱の肉味噌仕立て (260円)
ソフトなパンに深谷産長葱と肉味噌を合わせま
した。



ベリーの塩バターパン (238 円)
外はカリッと、バターのうまみが後を引く、クランベリー入りの塩パン。



バナナブレッド (648 円、1/2 324 円)
しっとりとした食感が特長で、朝食にもおやつにもおすすめです。



ジャージー牛乳のフレンチトースト (281 円)
「ジャージー牛乳のミニ食パン」を使ったフレンチトースト。

店舗概要

名 称： 目白ジョアン店
オ ー プ ン： 2018年3月16日(金) 10時
住 所： 東京都豊島区目白 2-39-1 トラッド目白 1階
営 業 時 間： 8時～22時
業 態： ベーカリー
電 話 番 号： 03-6907-0275

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
MAISUZO POTATO

松蔵ポテト

Johan
PARIS

ジョアン

les
Boulangers
de Monje
Paris

ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ