

## 神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

パン職人の世界一を競う国際コンテストに「ドンク」の職人が日本人として唯一出場

大会出場作品『"pain fantastique 2018"』を期間限定で販売

2018年5月24日（木）～6月3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）より、個人戦でパン職人の世界一を競う国際コンテスト『マスターズ・ドゥ・ラ・ブーランジュリー2018』ニュートリショナル・ブレッド部門に、瀬川洋司（東京エリア統括エリア支援室ディビジョンマネジャー）が日本人として唯一選出され、出場いたしました。大会出場を記念し、瀬川洋司が実際に大会で考案・製作した作品を再現し、2018年5月24日（木）～6月3日（日）の期間、旗艦ブランド「ドンク」の全国14店舗限定で販売いたします。

『マスターズ・ドゥ・ラ・ブーランジュリー』は、パン職人が個人で技を競い合い、技術力や芸術面などを総合的に評価する国際コンテストで、2010年から4年に一度行われています。世界中から選ばれたトップクラスの職人がニュートリショナル・ブレッド部門、グルメパン部門、飾りパン部門に分かれ、それぞれ6名ずつ、計18名が伝統的なバゲットやオリジナルレシピを披露します。

瀬川が手掛ける『"pain fantastique 2018"』は、創造的で革新的な製パンの作品を自由に表現する『The "wow factor" bread（驚きのあるパン）』という大会指定のテーマをもとに製作されました。ミルフィーユをイメージした内相は、バターを手で折りたたむことで層になった生地が重なり、様々な食感を楽しめます。クラスト（皮）はサクッと歯切れが良く、クラム（中身）はしっとりとしていて、生地に練りこまれたくるみがアクセントになっています。黒ビールの深み、ゴマの香ばしさ、レーズンの酸味に加えて、食欲をそそるバターの風味が特徴です。見た目では想像できない内相、食感、味わいの逸品となっています。

ドンクでは、海外への職人派遣や海外講師の招聘などを実施し、職人育成に力を入れています。瀬川洋司をはじめとした、世界トップクラスの高い製パン技術を誇る「ドンク」では、品質の良い商品を提供いたします。

## 販売概要

販売期間： 2018年5月24日（木）～6月3日（日）

販売店舗： ドンク

※札幌大丸店／西武池袋店／そごう千葉店／  
八王子セレクト店／川崎ラゾーナ店／新浦安アトレ店／  
自由が丘ピーコックストア店／そごう横浜店／  
テラスモール湘南店／大阪高島屋店／西宮阪急店／  
そごう神戸店／三宮本店／博多阪急店／ 計 14 店舗

税込価格： 小（12cm×12cm×高さ7cm） / 454円

大（23cm×23cm×高さ7.5cm） / 1,296円



## セミナー及び試食実施店舗

瀬川本人が来店し、マスターズ大会について、出場作品について試食を交えながらお話しいたします。

- |                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| ①5月24日（木）ドンク西宮阪急店 カフェ西宮 by ドンク | ①10時10分～11時10分  |
| ②5月25日（金）ドンク大阪高島屋店 店頭          | ①12時00分 ②15時00分 |
| ③5月27日（日）テラスモール湘南店 店頭          | ①12時00分 ②16時00分 |
| ④5月30日（水）そごう横浜 グルメステーション       | ①12時00分 ②14時00分 |

## 瀬川洋司(せがわ・ようじ)プロフィール

1976年東京生まれ。高校を卒業後、大手製パンメーカーに勤務。  
技術と知識を深めるためにパン技術研究所で学び、2001年にドンクに入社。  
ドンク、ジョアのチーフ職を経験し、関東エリア店舗の商品開発や技術指導を担当。  
2016年には、『クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー』に  
日本チームのパン部門担当として出場。  
2018年には、『マスターズ・ドゥ・ラ・ブーランジュリー』に  
唯一の日本人として出場。現在は関東エリア店舗の技術指導を担当、  
日々各店舗の技術指導にあたっている。



## マスターズ・ドゥ・ラ・ブーランジュリーとは

フランスのMOFが中心となって設立されたベーカリーのワールドカップ  
『クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー』の本選、予選出場者の中から、  
その審査で特に優秀であると認められた者（個人）を  
大会本部で選出し、出場機会が与えられる大会。  
選出はニュートリショナル・ブレッド部門、グルメパン部門、飾りパン部門の  
それぞれから、6名計18名です。  
選ばれた世界中のパン職人は、己の技術と知識、創造性などを武器に競い合い、  
各部門の優勝者には「ワールドマスターベーカリー」の称号が与えられます。  
本大会には、これまでに4名の日本人パン職人が出場しており、  
ドンクでは、2010年の第1回に西川正見（にしかわ・まさみ）が出場しています。



## 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】



ドンク



ジョアン



ミニワン



松蔵ポテト



ル・ブーランジェ・ドゥ・モンジュ