

神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

欧州のクリスマス伝統菓子が楽しめる「クリスマスフェア」を開催！

～クリスマスまでのアドヴェントに贈る「クリスマスパネトーネ」を限定販売～

2018年11月1日（木）～12月25日（火）



クリスマスパネトーネ

上：シュトーレン/下：パンドーロ

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、2018年11月1日（木）から12月25日（火）の期間、全国のドンク、ドンクエディテにて、ヨーロッパ各国のクリスマス伝統菓子や限定商品を販売する「クリスマスフェア」を実施いたします。

ドンクでは、ヨーロッパの伝統菓子を日本に紹介するべく、職人が本場の製法技術の指導を受け、その伝統を守りながら、時代に合わせてさまざまな商品をお届けしてきました。本フェアでは、イタリアでクリスマスまでのアドヴェントを楽しむために、知人や親戚に贈る習慣があるパネトーネをギフトBOXの包装にした「クリスマスパネトーネ」を期間限定で販売いたします。その他にも、同じくイタリアのクリスマスの定番菓子として親しまれている「パンドーロ」や洋酒にじっくり漬けたドライフルーツを使用し、クルミやアーモンドを入れて焼き上げたドイツの伝統菓子「シュトーレン」など、欧州のクリスマス伝統菓子を提供いたします。

また、12月1日（土）からは、税込1000円以上お買い上げいただいたお客様に、1960年に来日し、1964年以降、ドンクのパン袋やメニュー表など多くの作品を手がけたフランス人イラストレーター、クロード・ヴァレンヌ氏の作品を集めた「2019年版カレンダー」を先着でプレゼントいたします。

是非、この機会にクリスマスまでの欧州の伝統菓子を揃えたドンクの「クリスマスフェア」をお楽しみください。

■ クリスマスフェア商品（一部） ※価格は税込みです



● クリスマスパネトーネ (2,160 円、1/4 カット 519 円)

イタリアで定番のクリスマス伝統菓子です。
イタリアでは、クリスマスの時期になると、
知人や親戚にパネトーネを贈る習慣があります。
卵黄とバターを使い、リエビト種と呼ばれる特別な
培養酵母を使ってじっくりと発酵させたソフトな生地に、
厳選されたサルタナレーズン、オレンジピール、
シトロンピールなどのドライフルーツを混ぜ、
ドーム型に焼き上げています。



● パンドーロ (1,188 円)

パネトーネとともに、イタリアの定番のクリスマス菓子として
親しまれています。「黄金のパン」という意味を持ち、
その名の通り、美しい黄金色をしていて溶けるようにやわらか
いのが特徴です。
卵とバター、牛乳を使って仕込み、ふっくらと焼き上げます。



● シュトーレン (1,728 円)

ドイツの伝統菓子・シュトーレン。
ラム酒等のお酒でじっくりとドライフルーツを
漬け込み、クルミ、アーモンドを入れて焼き上げた
本場ドイツにまさる味わい。クリスマスを迎えるその日まで、
少しずつスライスしてお召し上がりください。



● スライスシュトーレン/2 枚入り (432 円)

ドイツの伝統菓子・シュトーレンを2枚にスライスして販売。
ほっと一息つきたいティータイムにお気軽にお召し上がりくだ
さい。



● レープクーヘン/天使・ツリー・星 (各 260 円)

クローブ、シナモンなど数種のスパイスがほのかに効いた
クッキー。ドイツではシュトーレンと並んでクリスマスを
代表する伝統的な焼き菓子です。

「クリスマスフェア」概要

- 実施期間： 2018年11月1日（木）～12月25日（火）
対象店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ
内容： ヨーロッパ各国のクリスマス伝統菓子や限定商品を販売。
12月1日（土）からは、税込1000円以上お買い上げいただいたお客様に、
1960年来日し、1964年以降にドンクのパン袋やメニュー表など
多くの作品を手がけたフランス人イラストレーター、クロード・ヴァレンヌ氏の
作品を集めた「2019年版カレンダー」をプレゼント
※配布数量は店舗によって異なります。なくなり次第、終了となります。

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