
神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンクエディテ」 ゆめタウン姫路に12月1日（土）オープン ～兵庫県ならではの食材を使用した店舗限定商品を販売～



神戸長田の牛スジぼっかけ



播磨柚子とクリームチーズ

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、「ドンクエディテ」、「MiniOne（ミニワン）」を2018年12月1日（土）に開業する「ゆめタウン姫路」の1階にオープンいたします。

「ドンクエディテゆめタウン姫路店」では、看板商品であるフランスパンや食事パンをはじめ、兵庫県ならではの食材を使用した店舗限定の商品を提供いたします。神戸長田のソウルフードである牛スジぼっかけを使用した、おつまみにもおすすめの「神戸長田の牛スジぼっかけ」や、播磨柚子を使用することで洋食だけでなく、和食にもあう「播磨柚子とクリームチーズ」など、兵庫県の食材を使用した商品を販売。ここでしか味わえない“地産地消”の商品を中心に、季節を彩るパンをフレッシュな状態でお届けいたします。

また、オープンを記念して「ドンクエディテゆめタウン姫路店」では、オープニング企画を実施いたします。本企画では、オープン初日に限定100袋の「お楽しみ袋」を販売いたします。その他、本体価格700円以上お買い上げの先着50名のお客様には、ドンクの商品をより美味しく、そして楽しく召し上がっていただける「イタリア産はちみつ」を3日間限定でプレゼントいたします。

「ドンクエディテゆめタウン姫路店」は、「365日楽しい、美味しい、お気に入り」をコンセプトにしています。バラエティ豊かな商品を揃えることで、お客様にパンを選ぶ楽しみを提供し、ご家族のどなたでもお楽しみいただけるような、地域に密着した活気ある店舗を目指します。

■ ドンクエディテゆめタウン姫路店 限定商品紹介（一部） ※価格はすべて税込みです



● 神戸長田の牛スジぼっかけ（281 円）

神戸長田のソウルフード牛スジぼっかけを使用しています。
牛スジぼっかけの甘辛さとパンの相性が抜群です。

ランチやお酒のおつまみにもおすすめです。



● 播磨柚子とクリームチーズ（1 本 756 円、1/2 本 378 円）

播磨柚子を使った洋食だけでなく、和食にもあう一品。

爽やかで甘みのある香りが口いっぱい広がる、
大人向けの味わい深い商品です。



● こぼれコーンの和風だし（260 円）

だしの風味豊かなマヨネーズとコーンをあわせ、
今にもこぼれ落ちそうなほどにトッピングしました。

お子様から大人まで幅広い年代の方におすすめです。



● カリカリセサミチーズ（260 円）

胡麻入りのパンにカマンベール風チーズを包みました。
チーズのカリカリとした食感をお楽しみいただけます。

おやつにはもちろん、お食事時にもどうぞ。



● 淡路ミルクブレッド（195 円）

家族で食べて欲しい、朝食用のパンです。
サンドウィッチやトーストしても美味しく、
いろいろなアレンジをしてお召し上がりいただけます。



● ミルキーメロンパン（173 円）

ほんのり甘く、食べやすく、さくさくとした食感に焼き上げました。
トーストして食べるのがおすすめ。

ほどよい甘味をお楽しみください。

■「オープニング企画」概要

「ドンクエディテゆめタウン姫路店」はオープンを記念し、オープニング企画を実施いたします。

- オープニング企画① 商品名：お楽しみ袋
販売期間：2018年12月1日（土）
販売個数：限定100袋
販売価格：1080円（税込）
- オープニング企画② 本体価格700円以上お買い上げのお客様には、先着50名様に
ドンクの商品をより美味しく、そして楽しく召し上がっていただける
「イタリア産はちみつ」をプレゼントいたします。
期間：2018年12月1日（土）～12月3日（月） 3日間

店舗概要

名称： ドンクエディテゆめタウン姫路店／ミニワンゆめタウン姫路店
オープン： 2018年12月1日（土）9時00分
住所： 兵庫県姫路市神子前3丁目 ゆめタウン姫路1F
営業時間： 10時00分～21時00分
業態： ベーカリー、ミニワン
電話番号： 079-295-5248

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