

第8回 saf 製パンコンテスト

「ドンクそごう大宮店」の傍島加織が女性初・史上最年少で最優秀賞を受賞

コンテスト出場作品「Brioche miel orange」を期間限定で販売

期間：2019年2月25日（月）～3月10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）の傍島加織（そばじま かおり・当時24歳／ドンクそごう大宮店）が、2018年6月26日（火）に開催された『第8回 saf 製パンコンテスト』に出場し、女性初・史上最年少で最優秀賞を受賞いたしました。この度は、最優秀賞の受賞を記念し、傍島が実際にコンテストで考案・製作した作品「Brioche miel orange」（ブリオッシュ・ミエル・オランジュ）を、2019年2月25日（月）～3月10日（日）の期間、「ドンクそごう大宮店」限定で販売いたします。

「saf 製パンコンテスト」は、日仏商事株式会社が主催、LESAFFRE（ルサッフル）社が協賛する日本国内在住の製パン関係者を対象にした2年に1度開催されるコンテストです。第8回は「食卓の中のパン Pain à la table」をテーマに、「食事用パン」「ブリオッシュ」「焼成冷凍パン」の3カテゴリーで競われ、応募総数は122作品となりました。最終審査に残った19作品は、外観・内相・試食審査に加えプレゼンテーションでの審査が行われました。その結果、最終審査の中から最優秀賞、ルサッフル賞、各カテゴリー賞の計5名の入賞者が選出されました。

傍島が手掛ける「Brioche miel orange」は、はちみつを使用したブリオッシュに、オレンジの風味をつけることで、ソフトでしっとりとした食べやすい食感に仕上げられています。朝食やおやつ・ティータイムにおすすめな一品です。

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。傍島をはじめとした、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。

■商品概要 ※価格は税込みです



●Brioche miel orange/ブリオッシュ・ミエル・オランジュ (281円)

はちみつを使用したブリオッシュに、オレンジの風味をつけ、ソフトでしっとりとした食べやすい食感にこだわりました。

販売店舗：ドンクそごう大宮店

販売期間：2月25日(月)～3月10日(日)

※販売終了日は変更になる可能性があります

傍島加織(そばじま・かおり)プロフィール

傍島 加織 (そばじま かおり)

1994年1月18日生まれ(25歳) ※第8回 saf 製パンコンテスト時は24歳

2014年3月 武蔵野調理師専門学校卒業

2014年4月 株式会社ドンク 入社

ドンクそごう千葉店 製造に配属

2017年9月 ドンクそごう大宮店 製造チーフに就任

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