

## ヨーロッパの食事パンを取り揃えるジョアン はちみつフェア ~パン+はちみつでもっと美味しく!~

期間：2019年3月6日（水）～3月19日（火）



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」は、2019年3月6日（水）～3月19日（火）の期間、「はちみつフェア ~パン+はちみつでもっと美味しく!~」を開催いたします。

パンと相性抜群のはちみつは、日本はもちろん、フランスでも食卓に欠かせない食材のひとつです。本フェアでは、はちみつを使用したパンやはちみつに合わせて食べたいパンを取り揃えました。

店頭では、ほんのり甘くて柔らかいパンに、はちみつとバターを合わせたクリームをはさんだ「はちみつクリームスティック」やブリオッシュにはちみつレモン風味のクリームチーズをのせ、はちをイメージしたキュートな縞模様を描いた「はちみつレモンのチーズタルト」、チーズソースとベーコン、シュレッドチーズの塩味を、ほんのり甘いはちみつがまるやかに仕上げている「ハニー・ベーコンチーズ」などバラエティ豊かな商品を提供していきます。

是非、この機会にパンとはちみつの幅広い組み合わせをお楽しみください。

### フェア概要

販売期間： 2019年3月6日（水）～3月19日（火）

販売店舗： ジョアン各店 ※全国計14店舗

札幌ジョアン店、仙台ジョアン店、銀座ジョアン店、恵比寿ジョアン店、  
日本橋ジョアン店、目白ジョアン店、相模原ジョアン店、新潟ジョアン店、  
栄ジョアン店、星ヶ丘ジョアン店、広島ジョアン店、高松ジョアン店、  
松山ジョアン店、福岡ジョアン店

## 【販売商品紹介（一部）】※価格は税込みです



### ■はちみつクリームスティック（238円）

ほんのり甘く、柔らかいパンに、はちみつとバターを合わせたクリームをはさみました。  
手軽な朝食やおやつにおすすめです。



### ■5種の彩り果実とクリームチーズ〜はちみつバター仕立て〜（281円）

アプリコット、イチジク、オレンジ、レーズン、クランベリーの5つのドライフルーツを贅沢に使用した一品。  
フルーツの酸味とクリームチーズのコクがよく合います。



### ■はちみつレモンのチーズタルト（303円）

プリオッシュにはちみつレモン風味のクリームチーズのをせました。  
はちをイメージしたキュートな縞模様がポイント。



### ■ハニー・ベーコンチーズ（281円）

チーズソースとベーコン、シュレッドチーズの塩味をほんのり甘いはちみつがまろやかに仕上げます。  
中に包んだクルミが食感のアクセント。



### ■5種の彩り果実（778円、1/2本 389円）

アプリコット、イチジク、オレンジ、レーズン、クランベリーの5つのドライフルーツを贅沢に使用した一品。  
はちみつをつけるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。



### ■はちみつくまさん（281円）

はちみつの大好きなくまさんの中にはちみつクリームが入っています。



### ■4種チーズ&はちみつ（303円）

4種のチーズをのせて焼き上げ、はちみつを塗って仕上げました。

## 【時間帯限定商品】※価格は税込みです



### ■鳴門金時とくるみ〜はちみつバター仕立て〜（1カット 281円）

鳴門金時とくるみを使用し、  
焼きたてにはちみつバターを塗って仕上げました。

※店舗により販売時間、販売数量は異なります。

## 【ジョアンのはちみつのご紹介】※価格は税込みです



右：フルールプランタニエール<春の花々>  
左：アカシア

### ■フルールプランタニエール<春の花々>（756円）

菜の花などの春の花々や果物の花などの蜜が自然に混ざり合っ  
てきたはちみつは、まろやかな上に、花や果実の甘いフレーバーと  
ほのかな酸味が心地よく溶け合います。  
しっかりとした甘みと、ミルクィな味わいが特徴。

### ■アカシア（864円）

フランス・ブルゴーニュ地方に咲く、アカシアの花から採取した  
さらさらタイプのはちみつ。  
控えめながらも繊細なフレーバーとすっきりとした後を引かない甘さ  
が口の中でふわっと広がります。澄んだ明るい黄金色が特徴。

## 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

  
**Mimi 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