

## 神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」 『ドンくららぽーと沼津店』が10月4日（金）オープン ～地産地消の食材を使用した店舗オリジナル商品など多数販売～



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」「MiniOne（ミニワン）」併設の新店舗「ドンくららぽーと沼津店」を2019年10月4日（金）に開業する、「三井ショッピングパーク ららぽーと沼津」1階にオープンいたします。

「ドンくららぽーと沼津店」は、ドンクが110年以上の伝統から培ってきた高品質な商品を提供していきます。さらに店舗オリジナル商品、地産地消の食材や季節にあわせた旬な食材を使った商品を定期的に関発することで、いつお客様がご来店しても飽きのこない品揃えで売り場を展開していきます。また、商品を複数回に分けて焼き上げることで、焼きたてのパンをお買い求めいただけます。

商品はドンクの看板商品であるフランスパンや食事パンをはじめ、ここでしか味わうことができない店舗オリジナル商品を数多く提供いたします。沼津の特産品“戸田塩”を使用した「あおさバターの塩パン」や牛肉の旨味と野菜の甘味をカレーフィリングにした「ごろっとビーフのカリカリカレー」など、静岡県ならではの素材を使用した商品を販売。バラエティ豊かな商品を提供していくことで、お客様にパンを通して豊かな食生活や楽しさを提案していきます。

■オリジナル商品紹介（一部） ※価格はすべて税込みです。



●あおさバターの塩パン（173円）

香り豊かなあおさ海苔を練り込み、外はカリッと中はさっくりとした、旨みのある塩パンに焼き上げました。



●ごろっとビーフのカリカリカレー（260円）

牛肉の旨みと野菜の甘みのカレーフィリングに、食感のある牛肉を加えたカレーパン。

カリカリ食感のアクセントにカレー風味のダッチトッピングを塗り、焼き上げました。



●メープルメロンパン（238円）

ふんわりとしたパンにジューシーなメープルバターを包み、パンケーキをイメージして焼き上げました。

焼き上げた直後に塗るメープルバターが香るメロンパンです。



●3種のフロマージュブール（584円）

レッドチェダーチーズとゴーダチーズ、モッツアレラチーズの3種類を使った贅沢なチーズブレッド。

ワインやビールなどのお酒にも相性の良い一品です。

## 店舗概要

名称： ドンクラらぼーと沼津店  
オープン： 2019年10月4日（金）  
住所： 静岡県沼津市東椎路字東荒 301 番地 3 1階  
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： 055-957-9789

## 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