

## 神戸生まれの老舗ベーカリー「ドンク」

### 新年を祝うフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を期間限定発売

～幸運を呼ぶ「フェーヴ」も 2020 年限定デザインで登場～

2019年12月27日（金）～2020年1月15日（水）



ガレット・デ・ロワ（ドンク）



プレミアム ガレット・デ・ロワ（ドンク・ジョアンの一部店舗）

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「ドンク」「ジョアン」「マリー・カトリーヌ」「ドミニック・ジュラン」は、2019年12月27日（金）から2020年1月15日（水）の期間でフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

『王様のお菓子』という意味を持つ「ガレット・デ・ロワ」は、フランスで新年をお祝いするのに欠かせない伝統菓子です。さくさくのパイ生地の中にしっとりした風味豊かなアーモンドクリームを入れ、フェーヴ（陶器の人形）の代わりにアーモンドを1粒しのばせています。切り分けた時にアーモンドが当たった人は王冠をかぶり、その日1日王様（女王様）になれるというのが本国フランスでの楽しみ方です。見事アーモンドを引き当てた人は、その1年、良いことがあると言われていました。

2020年オリジナルデザインのフェーヴもガレット・デ・ロワと一緒に渡しいたします。フランスでそら豆から始まったフェーヴは、陶製の物へと変化し、現在では従来のキリスト教にまつわる物、パン、お菓子、動物など様々なフェーヴが作られるようになり、お店のオリジナルフェーヴも登場するようになりました。毎年異なるデザインのフェーヴをコレクションするのも「ガレット・デ・ロワ」の楽しみ方です。

さらに、「ドンク」「ジョアン」の3店舗限定で、通常とは異なる製法で作られた特別な「プレミアムガレット・デ・ロワ」も販売いたします。なくなり次第終了となる、数量限定販売です。

この機会に、「幸運を呼ぶ」伝統菓子として、今もなおフランスの人々の生活に根付く「ガレット・デ・ロワ」をどうぞお楽しみ下さい。

■商品概要 ※価格は税込みです



▲ガレット・デ・ロワ (ドンク)



▲ガレット・デ・ロワ (ジョアン)



▲ガレット・デ・ロワ  
(マリー・カトリーヌ、ドミニック・ジュラン)



▲プレミアム ガレット・デ・ロワ  
(ドンク、ジョアンの一部店舗)



左上：ドンクのフェーヴ (切手型)

右上：ジョアンのフェーヴ (ガレット・デ・ロワ)

左下：マリー・カトリーヌ、ドミニック・ジュラン  
のフェーヴ (王冠)

右下：プレミアム ガレット・デ・ロワのフェーヴ  
(ユリの紋章と王冠)

●ガレット・デ・ロワ (2,160 円)

<王冠 (紙製)、オリジナルフェーヴ付き> (直径約 20cm)

しっとりとした食感で口どけのよいパイに、アーモンドクリームが入っています。さくさくのパイとアーモンドクリームの絶妙なバランスにこだわった味わい深い一品です。

※フェーヴは別添で、ガレット・デ・ロワの中にはアーモンドを1粒しのばせています。

販売店舗：全国のドンク、ドンクエディテ、(※一部店舗除く)  
ジョアン全店

●ガレット・デ・ロワ (1,404 円)

<王冠 (紙製)、オリジナルフェーヴ付き> (直径約 15cm)

販売店舗：マリー・カトリーヌ全店及び  
ドミニック・ジュラン札幌エスタ店

●プレミアム ガレット・デ・ロワ (3,780 円)

<王冠 (紙製)、オリジナルフェーヴ付き> (直径約 20cm)

口の中でほろほろとほどけるような繊細な食感は職人がなせる技あってこそ。特別な製法をとり、手間はかかるものの口どけがよく、もろもろと崩れるような軽さが生まれる食感に仕上げました。

中には、上品なピスタチオ風味のアーモンドクリームを包みこみました。カットした時に美しいマーブル模様が表れ、見た目の表情も豊かです。リッチで上質感のあるガレット・デ・ロワはまさにスペシャルな一品です。

販売店舗：ドンク大阪高島屋店、銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店  
※数量限定販売につきなくなり次第終了

【オリジナルフェーヴ ~新年を祝う幸運のフェーヴ~】

ガレット・デ・ロワの中に入れられるフェーヴ。

そら豆から始まったフェーヴも、現在では陶製の物へと変化し、現在では従来のキリスト教にまつわる物、パン、動物など様々なフェーヴが作られるようになりました。

ドンクのフェーヴは、フランス人イラストレーターのクロード・ヴァレンヌ氏によるもの。どこかノスタルジーを感じる、温かみのあるタッチで描かれています。

ジョアンはガレット・デ・ロワを、マリー・カトリーヌ及び、ドミニック・ジュランは王冠を、プレミアム ガレット・デ・ロワはユリの紋章と王冠をモチーフにしたフェーヴです。

## 販売概要

- 販売店舗： 全国のドンク、ドンクエディテ（※下記店舗を除く）、及びジョアン全店  
※ドンク羽生PAパサール店、ドンク岐阜高島屋店、ドンクエディテ麻生店、  
ドンクエディテ小矢部店、ドンクエディテ滋賀竜王店、ドンクエディテ吹田グリーンプレイス店
- 商品名： 「ガレット・デ・ロワ」
- 販売期間： 2019年12月27日（金）～2020年1月15日（水）
- 価格： 2,160円（税込み）
- 
- 販売店舗： マリー・カトリーヌ全店及びドミニック・ジュラン札幌エスタ店
- 商品名： 「ガレット・デ・ロワ」
- 販売期間： 2019年12月27日（金）～2020年1月15日（水）
- 価格： 1,404円（税込み）
- 
- 販売店舗： ドンク大阪高島屋店、銀座ジョアン店、日本橋ジョアン店
- 商品名： 「プレミアム ガレット・デ・ロワ」
- 販売期間： 2019年12月27日（金）～なくなり次第終了
- 価格： 3,780円（税込み）

## 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