



報道関係各位

boulangerie française  
**DONQ**

2016年12月21日

ドンクより、新年を祝うフランス伝統菓子  
**「ガレット・デ・ロワ」12月27日(火)より期間限定販売**  
『プレミアム ガレット・デ・ロワ』も全国10店舗にて数量限定販売  
「新年はガレット・デ・ロワで運試し」SNS キャンペーンも実施

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)ではフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を12月27日(火)より、ドンク全店にて期間限定で販売します。また、毎年ご好評の「プレミアム ガレット・デ・ロワ」を、今年は全国10店舗にて数量限定で販売。合わせて販売当日より1月15日(日)まで、SNSキャンペーン「新年はガレット・デ・ロワで運試し」を行います。

ガレット・デ・ロワとは、“王様のお菓子”という意味の、フランスでは新年をお祝いするのに欠かせなく、近年日本でも定着しつつあるフランスの伝統菓子です。

ドンクのガレット・デ・ロワは、さくさくのパイ生地の中に、しっとりとした風味豊かなアーモンドクリームが入り、フェーヴ(陶器の人形)の代わりにアーモンドが一粒入っています。切り分けた時にフェーヴが入っていた人は王冠をかぶり、その日1日王様(王女様)になれるほか、この1年は幸運が続くといわれています。ドンクでは、ガレット・デ・ロワに欠かせない王冠と、ドンクのフランスパン袋のデザインでおなじみのフランス人デザイナー・クロード・ヴァレンヌ氏のイラストを使ったオリジナルのフェーヴをつけています。



ガレット・デ・ロワ

プレミアム ガレット・デ・ロワは、バターで生地を包み折り込むアンベルセという特別な製法で仕上げました。口どけよく、ほろほろと崩れるような軽い食感が特徴です。ピスタチオとアーモンド、2種類の上品な風味のクリームを使用し、アクセントにグリオットを入れ甘さと酸味のコントラストが楽しめます。カットした時に美しいマーブル模様が現れ、見た目も味もリッチに仕上げています。

また、SNSキャンペーン「新年はガレット・デ・ロワで運試し」も行います。ガレット・デ・ロワを囲んで“運試しの瞬間”のシーンをInstagramやTwitterへ投稿いただいたお客様の中から厳正なる選考を行い、当選者には素敵なプレゼントをお届けします。

「幸運を運ぶ」フランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を、2017年のスタートに、一緒に集まった人たちとどうぞお楽しみください。

●商品概要

【ガレット・デ・ロワ】 2,160円(税込) 直径約20cm  
販売期間:2016年12月27日(火)~2017年1月15日(日)  
※王冠(紙製)、オリジナルフェーヴ付

【プレミアム ガレット・デ・ロワ】 3,780円(税込) 直径約20cm  
販売期間:2016年12月27日(火)~ 限定販売  
※王冠(紙製)、オリジナルフェーヴ付  
販売店舗:西武池袋店、八王子セオ店、二子玉川ライズ店、  
テラスモール湘南店、そごう横浜店、静岡松坂屋店、  
あべのハルカス近鉄本店、上六近鉄店、西宮阪急店、岩田屋本店

