

お客様へ 34年間の感謝をこめて
**「ジョアン 34周年誕生祭 La fête du pain
～ジョアン パンフェスタ～」**
開催期間:5月17日(水)～5月31日(水)

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、5月17日(水)から5月31日(水)まで、ベーカリーブランド「ジョアン」の誕生34周年を記念して、「ジョアン 34周年誕生祭 La fête du pain～ジョアン パンフェスタ～」を全国のジョアン(13店舗)で開催します。



「ジョアン 34周年誕生祭 La fête du pain～ジョアン パンフェスタ～」は、毎年5月半ばにフランスの全土で行われる「La fête du pain」の開催時期に合わせて行われるものです。本フェアでは、フェア商品9品の販売や、バゲットサンドのデモンストレーションと試食、パースデーブレッドの店頭配布、子どもたちに1日店長になって店舗体験をしていただくイベントなどを実施します。

なお、本場・パリで行われる「La fête du pain」では、多くのパン屋さんがノートルダム寺院前の特設会場に集まり、パン職人によるデモンストレーションや試食、未来のパン業界を担う子どもたちを対象としたパンの実演体験などが行われます。

ジョアンの日本第1号店は1983年5月31日、銀座にオープンしました。「ジョアンが創る世界のパン」をキャッチフレーズに、パリ郊外の名店「ローラン・ジョアン」のエスプリと味を引き継ぎながら、これからも世界の代表的なパンが揃う“楽しくて、美味しい”お店作りを目指してまいります。

【開催概要】

●企画名称 : 「ジョアン 34周年誕生祭 La fête du pain～ジョアン パンフェスタ～」

●開催期間 : 5月17日(水)～31日(水)までの15日間

※仙台ジョアン店のみ5月23日(火)～6月6日(火)までの15日間

●開催店舗 : ジョアン全13店舗

●開催内容 : フェア商品の販売

フランスパンを用いたバゲットサンドのデモンストレーションと試食

パースデーブレッドの配布

「こども店長」の店舗体験イベント(※店頭にて募集・受付)

【販売商品・実施企画紹介】

※店舗により取り扱いのない商品がございます。また、焼き上がり時間は店舗により異なります。

■9品のフェア商品を販売 ※価格はすべて税込みです。

		
<p>プレフ(バジルチキン) ¥303 フランス・ヴァンデ地方の名物。オリーブとバジルソースの効いたチキンをサンドし、焼き上げました。</p>	<p>プレフ(ベーコン&たまねぎ) ¥281 フランス・ヴァンデ地方の名物。ベーコンとたまねぎをサンドし、焼き上げました。</p>	<p>プレフ(はちみつバター) ¥260 フランス・ヴァンデ地方の名物。はちみつとバターをあわせたものをサンドし、焼き上げました。</p>
		
<p>パリッとエッフェル塔 ¥260 エッフェル塔をイメージし、チーズ味でパリッと焼き上げました。</p>	<p>ガレット・オランジェット・ブラン ¥281 オレンジをのせてカリッと焼き上げ、ホワイトコーティングで仕上げました。</p>	<p>ミックスベリーのクランブル ¥648・1/2 ¥324 酸味のあるミックスベリーとサクサクとした食感のそばろをトッピングし、ふんわり焼き上げました。</p>
		
<p>クランベリーとオレンジのブリオッシュ ¥368 ふんわりやわらかなブリオッシュにクランベリーとオレンジピールを入れ、マカロンをのせサクとした食感に焼き上げました。ブリオッシュの甘さとフルーツの酸味が楽しめます。</p>	<p>3種のレーズンのフランスパン ¥1,296・1/2 ¥648・1/4 ¥324 赤ワインに漬けた3種(サルタナ、カレンツ、トンプソン)のレーズンとクルミをあわせ焼き上げました。</p>	<p>りんごとクルミのグランデ ～メープル仕立て～ ¥303(1カット) りんごとクルミをあわせ、大きく焼き上げたフランスパン。仕上げにメープルバターを塗り、ふんわりとやさしい香りが楽しめます。 ※時間限定商品</p>

■店頭にてフランスパンを用いたバゲットサンドのデモンストレーションと試食を実施

フランスの「La fête du pain」では、店頭でパン職人によるデモンストレーションや試食が行われます。ジョアンでもフランスパンのおいしさや食べ方を知っていただき、今後もジョアンのパンを楽しんでいただきたいという思いを込めて、看板商品であるフランスパンを用いたバゲットサンドの店頭デモンストレーションと試食を行います。

※デモンストレーションと試食の実施日は店舗により異なります。

■5月31日(水)にはお客様にパースデーブレッドを配布

5月31日(水)のジョアン誕生日当日には、34周年の感謝の気持ちを込めて、パースデーブレッドをその場で切り分け、お客様にお配りします。

※開催時間は店舗により異なります。



■「ジョアン 34周年 こども店長」が店頭を盛り上げる！

小学生の子どもたちを対象に、各店舗で「こども店長」を募集。選ばれた子どもたちには、店頭での試食やご挨拶を通じ、ジョアンの34周年を店舗スタッフと一緒に盛り上げていただきます。

※実施日は店舗により異なります。

<ご参考：ローラン・ジョアン氏について>

ローラン・ジョアン氏は1915年、自動車レースで有名なフランスのル・マン近郊で誕生しました。13歳のとき、パン職人として修行を始め、16歳の時にパリ旧13区プラス・ナショナルで約7年間見習い期間を過ごしました。1942年にパリのモンパルナスに1号店を開業。そこで25年間経た後、1971年からダム・ブランシェにお店を開きます。その後、日本にフランスパンを初めて紹介したレイモン・カルヴェル名誉教授の紹介により、1983年、銀座三越に日本初の『ジョアン』がオープンしました。ローラン・ジョアン氏は1998年にパン作り一筋の人生を終え、パリっ子に56年もの間親しまれた店を閉店。しかし、ローラン・ジョアン氏の技術と精神は日本のジョアンで今も受け継がれています。