

今が旬！生産量日本一の青森県産りんごを使用した9種類のパンを販売

「青森りんごフェア」

期間：1月16日(火)～31日(水)

全国のベーカリー「ドンク」、ミニクワッサンの量り売り「ミニワン」各店舗で開催

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、日本一の生産量を誇り、生産者が愛情たっぷりに育てた青森りんごの魅力をあますことなく引き出したオリジナル商品を販売する「青森りんごフェア」を、1月16日(火)から31日(水)までの期間、全国のベーカリー「ドンク」(135店舗)と、ミニクワッサンの量り売りでおなじみの「ミニワン」(129店舗)で実施します。



本フェアでは、「一日一個のりんごで医者いらず」といわれるほど栄養価に優れ、健康面、美容面において評価が高いりんご(青森県産)を使用。その魅力をドンクのパン職人が最大限に引き出し、オリジナル商品全9品を開発しました。これは「青森りんごの魅力をもっと消費者に知っていただきたい」という一般社団法人 青森県りんご対策協議会の想いと、パンを通して日本各地の地場産食材をより多くの人にお届けしたい、というドンクの想いが合致した取り組みで、今年で6回目の開催となります。

今回は、主に流通している約40品種の青森県産りんごの中で、とくにパンとの相性が抜群の「ふじ」や「紅玉」に加え、豊かな甘さと香りが特徴の青りんご「王林」を使用しました。

「ドンク」では、昨年のフェアでご好評をいただいた商品も含む全8品を販売。みずみずしい「ふじ」にコクのあるアーモンドクリームを合わせた「青森りんごのタルト」や、「紅玉」とラム酒に漬けたレーズン、アーモンドクリームを合わせた「青森りんごのスイートロール」、「王林」とはちみつの甘みが特徴の「青森りんごハニー」など、青森りんごの魅力があふれるラインナップをお届けします。

「ミニワン」では、昨年に引き続き、かわいいリボンの形をイメージした「ふじ」入りミニクワッサン「青森アップルリボン」を販売します。

青森りんごは、1月に出荷の最盛期を迎えます。1年間のほとんどを生産者の手作業により大切に育てられたりんごは、色がよく、甘みがあり、しっかりとした食感が魅力です。ドンクでは、青森りんごの特徴のひとつである“皮まで食べられる”ことを活かした商品を取りそろえ、青森県産りんごのおいしさをお伝えしてまいります。

■ フェア実施概要

名称：「青森りんごフェア」

実施期間：1月16日(火)～1月31日(水) 16日間

実施内容：全9品のパンの販売(ドンク 8品、ミニワン 1品) ※店舗により、取扱いのない商品がございます。

実施店舗：全国の「ドンク」135店舗(「ドンク エディテ」含む)、「ミニワン」129店舗

■ 「ドンク」販売商品のご紹介

 <p>青森りんごのタルト ¥281 (税込)</p> <p>「ふじ」を使用したタルト。生りんごとココのあるアーモンドクリームのバランスをお楽しみください。</p>	 <p>青森りんごのチーズケーキ ¥260 (税込)</p> <p>濃厚なチーズクリームにみずみずしい「ふじ」をトッピングし、こんがり焼き上げました。</p>	 <p>キャラメル・ポム ¥238 (税込)</p> <p>ふんわり口どけのよいパンに、キャラメルチョコチップと「ふじ」を巻き込みました。</p>
 <p>ごろっと青森りんご ¥281 (税込)</p> <p>カラメル漬けにした「ふじ」と「王林」を贅沢に使用した一品。カスターの甘みとりんごの程よい酸味が絶妙です。</p>	 <p>青森りんごハニー ¥227 (税込)</p> <p>「王林」とはちみつのにやさしい甘みを、ぎゅっととじこめた一品です。</p>	 <p>青森りんごのスイートルール ¥281 (税込)</p> <p>ふんわりソフトなパンに、「紅玉」と、ラム酒漬けレーズン、アーモンドクリームを合わせた、おやつにぴったりの甘いパンです。</p>
 <p>シナモン香る青森りんごブレッド 1本 ¥821・1/2本 ¥411 (税込)</p> <p>りんごと相性がよいシナモンを中に入れ、甘い「ふじ」のプレザーブをトッピングして焼き上げました。</p>	 <p>りんごとはちみつバター GRANDE ¥270 (税込・1/8カット)</p> <p>「ふじ」を入れて、焼きたてにはちみつバターを塗りました。りんごの爽やかさと、はちみつバターのやさしい甘さが相性抜群です。</p>	

■ 「ミニワン」販売商品のご紹介

 <p>青森アップルリボン ¥281 (税込・100gあたり4~5個)</p> <p>かわいリボンの形をイメージした、「ふじ」の入ったミニクワッサンです。</p>

※店舗により取り扱い商品や焼き上がり時間は異なります。詳細は店舗にお問合わせください。

ご参考資料

■ ドンクについて

1905年に創業したドンクは、2017年8月8日に112周年を迎えました。1965年（昭和40年）に日本で初めて本格的なフランスパンの製造・販売を実現した当社は、以降も日本全国でフランスパンの普及活動に取り組み、職人の技術指導を行うなど、日本におけるパン食文化をリードしてまいりました。

また、百貨店やショッピングモールなど商業施設に出店するとともに、お客様に美味しいパンを提供するためにはパンづくりにおけるすべての工程を店舗で一貫して行う伝統的なベーカリーのスタイルを守ることが重要であると考え、日本独自のビジネスモデル「インスタベーカリーシステム」を確立するなど、日本のパン業界発展の一翼を担ってまいりました。

■ 一般社団法人 青森県りんご対策協議会について

1947年（昭和22年）10月に発足し、現在では青森りんご産業の振興発展を目的に組織されている協議機関です。青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成されています。

■ 青森県産りんごについて

本州の最北端に位置する青森県は、岩木山のふもとに広がる津軽平野で栽培が盛んな日本一のりんごの産地として知られています。現在生産量は約45万トンと全国生産量の約60%を占めています。「ふじ」が全体の約50%を占め、次いで「王林」「つがる」「ジョナゴールド」を中心に40種類ほどのりんごを市場に提供しています。また、収穫時の鮮度を長期間保つ事が出来る「CA貯蔵庫（Controlled Atmosphere Storage）」を取り入れ、一年中おいしいりんごを提供しています。



<ドンクが使用した青森県産りんご>



ふじ

歯ごたえがよく、果汁が豊富で甘みも強く人気のあるりんご。生産品種も半分以上がふじです。



紅玉

小ぶりで果肉は緻密でしまりがあり、荷崩れしにくい肉質を持つため、製菓に向くりんご。しっかりとした香りと酸味が特徴です。



王林（おうりん）

うす緑色で果汁が多く、強い甘さと香りは独特の風味があります。一般的に「青りんご」と呼ばれることも。