



カリフォルニア レーズンレポート

2005
No.41

CALIFORNIA RAISIN REPORT



CONTENTS

- BUY CALIFORNIA RAISINS / レーズン専科 1P
- 新春特集・2005年、カリフォルニア・レーズンはジャンルを超えて！
／春を呼ぶ。レーズンと菓子の世界 / 東ハト「オールレーズン」ALLNEW!!への決意。..... 2・3P
- 展示会参加案内 / 「カリフォルニア・レーズン ワールド カルネリー
チャレンジコンテスト」作品のレシビをプレゼント 4P



州知事自らカリフォルニアの農産物をPRに来日

2004年11月、カリフォルニア州知事のアーノルド・シュワルツェネッガー氏が就任後初めて来日し、カリフォルニアの農産物と観光をPR。都内ホテルに関係者を招いて開催されたレセプションでは、カリフォルニア・レーズンなどを使った料理の試食会や、日米を代表するシェフによる“ミニ料理大会”などが行われました。知事は挨拶の中で、自身の生活にとっても欠かせないカリフォルニア農産物の素晴らしさを、実際の収穫物を掲げながら「日本の皆様のためにゴールデン・ステート（黄金の州）と呼ばれるカリフォルニアの豊かな恵みを提供できることを大変光栄に思います。」と会場を埋め尽くした参加者に熱く語りかけました。

ダンシング・レーズンも一緒にカリフォルニア・レーズンをアピール

一般公開イベントが開催された六本木ヒルズ・アリーナの特設会場では、突如現れた“アクション映画のヒーロー”シュワルツェネッガー知事とともに、米国では、長年テレビで親しまれてきたレーズン・キャラクター“ダンシング・レーズン”が登場し、大勢の参加者にカリフォルニア・レーズンの小袋をプレゼントしました。米国では、1984年の登場以来、レーズン普及のシンボルとして、特に、子供達の健康に欠かせない食品としてレーズンを定着させるため、大きな役割をになってきた“ダンシング・レーズン”。今後は日本の各地でも積極的に子供達の前に現れて、その美味さと、健康効果をアピールする予定です。

レーズン専科

安定供給、高まる需要

● 2004年の生産状況

2004年度のカリフォルニア・レーズン収穫量は約20万トンで、2003年の30万5千トンと比較すると約35%減が予想されています。原因としては、

1. ワインメーカーの早期大量買い付け
2. 数年間の低価格による農家の生産意欲低下
3. 2.によるぶどう畑の減反推進

等が考えられます。

● 今年の供給予想と品質

前年度の繰越しがあるため、日本向け供給に支障をきたす状況にはありません。2004年夏の天候が順調に推移したため、昨年以上の品質が見込まれています。

● 2004～5年の日本国内市場動向

日本のカリフォルニア・レーズンの輸入量は、2004年1月から11月までで約2万8千トンと前年同時期と比較すると11%増加し、シェアは88%と依然として高占有率を占めています。減産による価格上昇が見られるにもかかわらず堅調な実績を維持している背景には、高品質で安全なカリフォルニア・レーズンに対するエンドユーザーの皆様からの揺るぎない信頼があると考えられます。

● 2005年のレーズン協会の活動

日本事務所では今後、パン、洋菓子業界はもちろんのこと、他の新しい食品業界や消費者に対して、さらなる需要の掘り起こしを強化してまいります。



2004年カリフォルニア・レーズンベーカーリー新製品開発コンテスト

レーズン大賞受賞者

川村徹氏(ジョアン・ジャポン 三越銀座店)

失敗からチャンスが生まれる

●お二人とも2度めのチャレンジでレーズン大賞となりましたが、

川村:2003年には書類審査止まりでした。その悔しさが大きなバネとなって、当然でしょうが、以前より本を読んだり、業界の動向にも気を使うようになりました。賞をいただいたことはむしろ大きな自信となりましたが、失敗から学んだことも大きいと思います。

畠中:確かにコンテストで賞を取る取らないは天と地の差があり、私も2003年には菓子コンテストに応募し、苦い経験をしました。今回は、不慣れな料理部門で挑戦したわけですが、その緊張感、余裕の無さがかえって良かったのかもしれません。

レーズンをどう生かしたか

●改めて受賞作品を振り返ってみてください。

川村:これまで、あまりパンには使われなかったピスタージュの緑のインパクトは意識しました。2つの層を造り、緑のラインを切り口からも見えるように工夫しました。同じようにレーズンも生地練り込んで焼き上げたレーズンと、トッピングに使った生のレーズンの2種類を楽しんでいただけよう考えました。

畠中:料理の人は皆さん同じだと思いますが、まず素材をどう生かすか考えます。レーズンの栄養価、特徴などを調べましたが、それには協会のホームページが役立ちました。次に、レーズンに合う素材として子羊、さらにフォアグラ、キノコと相性の良さからイメージを広げて行きます。重要なのは、一つ一つの食材の個性とレーズンとの調和です。レーズンの酸味と甘さはそれだけでしっかりした存在感をもっていますから、下味の工夫や、ちょっとした塩加減も重要です。試行錯誤を何度も繰り返しました。



銀座三越ジョアン店・川村徹氏による
「カリフォルニア・レーズン」大賞受賞作品

MITSUKOSH
「三越フードフェスタ」
告知チラシより



ラリー・ブラッグ駐日代表と川村氏

ビジネスへの貢献

●受賞記念フェアを開催されましたが、反応は。

川村:私の受賞作も含め4種類のコンテスト入賞作品のフェアを全国27店舗で開催しました。新聞の折り込みチラシ(写真)も大々的に使い、各店舗では、受賞作品であることをご理解いただくために専用のポップを作成し販売。私の所属する銀座店では、一月半にわたって、私の受賞作だけでも毎日80個が完売状態でした。他の店舗でも、売上に大いに貢献したと聞いています。

畠中:作品すべてを定番メニューとしているわけではありませんが、ラムレーズンのアイスクリームなどは宴会料理のデザートなどで好評です。うちのホテルでは、積極的にコンテストに参加する雰囲気があります。個々の実績づくりと同時に、ホテル自体のステータス向上にも貢献できると考えるからです。

春を呼ぶ。レーズン和菓子の世界

菓子とはもともと天然の果物や木の実のことで、菓子という字は「果子」から来たそうです。ということはレーズンそのものが「菓子」なのかもしれません。和菓子の加工技術は、古来からの伝統の上に、唐菓子、南蛮菓子、西洋菓子などの影響を受けて発展しました。最近では、洋菓子、和菓子といったジャンルの壁を超え様々な可能性が追求されています。協会が主催する「カリフォルニア・レーズン菓子製品開発コンテスト」では、今年はジャンルを超えた新時代にふさわしいレーズン菓子の作品を募集する予定です。旧き伝統と新たな時代が交錯する新春にふさわしく、各地から届いたレーズン銘菓のほんの一部を紹介します。



東京・さか昭「スター★ファイブ」

酒でもどしたレーズン入りの白あんには、ほんのりシナモンの香り。ふんわりと蒸しあがったカステラ生地には5つのレーズンが埋め込まれ、さっぱり感とボリューム感も持ち味。カリフォルニア・レーズン協会主催、和菓子コンテスト特別賞受賞。
東京都目黒区中町1-37-13 TEL:03-3716-2283
<http://www1.ttcn.ne.jp/sakaaki>

三重・つばや菓子舗「猿蓑もなか」

「初しぐれ猿も小みのをほしげ也」。芭蕉の句にちなみ、「蓑・笠」を型どった最中に、白あんとレーズンが絶妙のハーモニー。昭和48年全国菓子大博覧会金賞。
三重県伊賀市平田383
TEL:0595-47-0029
<http://www.tubaya.com>



山梨・赤坂屋「釈迦堂最中」

近隣にある縄文時代中期、釈迦堂遺跡にちなんで名付けられた。出土した土器を型どった最中からは、レーズンたっぷりの白あんがこぼれんばかり。
山梨県笛吹市一宮町末木
854-3 TEL:0553-47-0163



東京・花月堂本店「松風」

レーズン入り白あんをパイ生地風の皮に包んで、焼き上がりはこんがり。クルミの香ばしさと、レーズンのしっとりした甘酸っぱさとの相性もぴったり。
東京都台東区根岸5-16-12
TEL:03-3872-8830

ズンはジャンルを超えて!

パン／洋菓子／和菓子／
スナック菓子／
料理&デザート

2004年カリフォルニア・レーズン料理&デザートコンテスト

レーズン大賞受賞者

畠中雅明氏 (ホテルグランヴィア大阪)

レーズンの可能性。もっとアピールを!

●改めてレーズンという食材の可能性について。

川村:先ほど受賞フェアのことに触れましたが、その時残念に思ったのは、レーズンの栄養効果など、小さな説明書きでも商品に添えたかったということです。恥ずかしい話ですが、作る立場の私ですら、コンテストに出るようになって、初めてレーズンの栄養価について知りました。一般消費者の皆さんはどうでしょうか?。例えば、バランス良くミネラルが含まれていること、食物繊維が豊富なことなど、もっとレーズンの健康面での正確な情報が広がれば、さらにレーズンの需要は膨らむと思います。

畠中:調理方法の工夫としては、蒸したり、真空調理法など、また食感など開拓の余地があるように思いますが、すでにかかりのことが行われています。やはり、最後は、シンプルというか基本的なことを、洗練させていくところにもどるのではないのでしょうか。

カリフォルニアにて。一粒の重み

●カリフォルニアで何か発見はありましたか。

川村:今回の研修旅行では、国際的なコンテストに立ち会うこともできました。レセプションでは、自分自身の作品も試食していただき大きな手応えを感じました。レーズンの生産現場を訪ねてレーズンに対する思い入れが一層強まり、世界で、もっと試してみたいとの気持ちも高まりました。

畠中:我々の職場では、試みとして自分達で野菜を栽培することを始めています。美味しい野菜が育つにはどれほどの手間がかかるか、身をもって経験すると、野菜一つ一つに対する認識が変わります。レーズンは自分の手でというわけにはいきませんが、栽培から加工プロセスまでを実際に目にし、一粒、一粒のレーズンの重みを一層感じられるようになりました。



同僚と、日頃から研鑽を積む畠中氏(左)



服部幸應審査委員長と
記念撮影

新年の決意

●今後はどのようなパン作り、料理、菓子を目指しますか。

川村:料理の世界とのコラボレーションや、レーズンの使い方でも一言でいえば、今までの常識を破るような作品を目指したいと思います。もちろん多くの先輩達がすでに様々なチャレンジをされていますし、たやすくはないのわかっていますが、意外なところに意外なアイデアが転がっているのではという気がします。

畠中:2005年は、菓子のほうで再度チャレンジをしてみようと思います。ジャンルを越え、自分なりに納得のいく仕事のスタイルを目指したいと思います。



カリフォルニア研修旅行のメンバーと

東ハト「オールレーズン」 ALL NEW!!への決意。

2004年9月、レーズンスナックを代表するロングセラー商品、東ハト「オールレーズン」がリニューアル発売されました。

従来の黒を基調にしながらも、ブドウ色のアイコンと商品写真をシンプルに並べたパッケージからは一見して、「変わったな」との印象が伝わってきます。

中身はというと、「従来どおり、厚さ10cmのレーズンと生地を2~3mmまで圧縮して焼き上げる製法そのもの変わらない」とのこと。レーズンのしっとりした甘さとサクサク感は維持し、レーズンたっぷりのおいしさは変わりません。古くからの「オールレーズン」ファンには一安心といったところでしょうか。

味のアクセントとしては、「隠し味にレモンピールとオレンジピールを生地に織り込み、柑橘系のさわやかな香りをプラスした」とのこと、ここには若者を意識した工夫がうかがえます。

告知作戦としては、「お馴染みの商品ですし、とにかく食べてさえいただければその良さを再確認していただける」との考えから、「サンプリングを中心とし、TVや新聞を通じた大々的な宣伝活動は一切していない」とのお話。その姿勢からは、長年つちかってきたレーズンの定番商品に対する並々ならぬ自信が伝わってきます。

2003年5月に新会社として再出発されたこと、リニューアル戦略との関係については、「30年以上にわたり続いてきた商品路線を変更するには大変な勇気が必要となりますが、我が社は、前に向かってチャレンジを続けるしかないと考えています。」「会社が変わったことをご理解いただくには、会社の顔と



シンプルの中に親しみを
感じるニューパッケージ。



「とにかく食べてさえいただきたい」と
サンプリング戦略を展開。

もいえる商品そのものを通して伝えるのが一番の早道。これからも鮮度の高い商品をご提供して新会社としての前向きな姿勢もアピールしたい」とのこと。

協会が主催する春の消費者向けキャンペーン「カリフォルニア・レーズンキャンペーン カラダに美味しいプレゼント」(4月~5月末)への参加も決まり、新しい東ハトの顔「オールレーズン」にますます注目が集まりそうです。

(株式会社東ハトのご協力をいただきました。)

この春は3つの展示会に注目です。

協会では、2005年2月から4月にかけて、食品関連業界で定評のある3つの展示会に参加します。いずれにおいても、カリフォルニア・レーズンが優れた機能性食品で、パンや菓子だけでなく、料理素材としてもジャンルを超えてご利用いただけ、給食施設などの大量調理にも最適な食品である事をアピールします。協会ブースでは、カリフォルニア・レーズン他、コンセントレート（濃縮果汁）、ペーストの展示、サンプリングを行います。また、各種コンテストのレシピ集やセミナーのテキストブックもご提供。モニターを通しては、現地カリフォルニアの生産現場の様子、パンや料理コンテスト、昨年行われたラスベガスでのコンテストの様相などを紹介します。



★好きやねん、お菓子とパン 2月24日～27日大阪

2005モバックショウ

Machinery, Materials, Marketing of Bakery and Confectionary Show

過去18回の実績。製パン製菓機械、原材料などの展示を通じ、新技術・新商品の開発促進と市場ニーズの情報交換を行い、食品産業の発展と食文化の向上を目指す展示会です。

- 【名称】 2005モバックショウ 国際製パン製菓関連産業展
- 【日時】 2005年2月24日(木)～27日(日) 午前10時～午後5時
- 【会場】 インテックス大阪(大阪市住之江区)
- 【ブース】 105番
- 【主催】 日本製パン製菓機械工業会

★次世代につなぐ食品技術 4月26日～28日東京 —これまでの10年、これからの10年—

ifia JAPAN 2005

International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference

今回で10周年。食品素材、原料、添加物メーカーと、食品開発・新製品・ヒット商品開発に携わる食品製造技術者とのビジネスマッチングに重きを置く、専門性の高い展示会です。協会ブースではカリフォルニア・レーズンの機能性を生かした試作品を開発。試食を予定しています。(※試作品のリクエストやアイデアがありましたら協会までご連絡ください。)

- 【名称】 ifia JAPAN (第10回国際素材/添加物展・会議)
- 【日時】 2005年4月26日(火)～28日(木) 午前10時～午後5時(最終日4時半)
- 【会場】 東京ビッグサイト 東4・5ホール(東京都江東区)
- 【ブース】 1057番
- 【主催】 食品科学新聞社

★食の新提案—美・楽・健・育— 3月8日～11日東京

第26回 フード・ケータリングショー CATEREX JAPAN 2005

ホテル・外食から給食業界までを包括する多様性の高い食品・食材の展示を通じ、美・楽・健・育をテーマとした食の新提案を目指す展示会です。協会ブースではセミナーで実演したカリフォルニア・レーズンを使用した料理メニューなどの試食も行います。

- 【名称】 第26回フード・ケータリングショー
- 【日時】 2005年3月8日(火)～11日(金) 午前10時～午後5時(最終日4時半)
- 【会場】 東京ビッグサイト 東1～6ホール(東京都江東区)
- 【ブース】 6X-308番
- 【主催】 社団法人日本能率協会ほか、関連3団体



★世界8ヶ国の代表がラスベガスに集結して、カリフォルニア・レーズンを使った料理、菓子の世界を競う!

「カリフォルニア・レーズン ワールド カルネリー チャレンジコンテスト」

参加8ヶ国、45作品 のレシピをプレゼント

協会本部では、3年に一度ラスベガスにおいて開かれる世界最大級の国際製菓・製パン見本市「ベーキング・エキスポ (IBIE) 2004」にちなんで、「カリフォルニア・レーズン カルネリーチャレンジコンテスト」世界大会を開催(8月15～17日)。製パン、料理、皿盛りデザートの3部門に世界8ヶ国(米国、イギリス、日本、シンガポール、フィリピン、中国/香港、台湾、ハンガリー/デザート部門のみ)の代表がレーズンのアーティスト世界一を競いました。いずれ劣らぬ力作の中から、製パン部門で日本代表の松原裕吉氏

(パティスリーマディ/代官山)、皿盛りデザート部門で日本代表の若林繁氏(ル・ショコラドゥ アッシュ/六本木ヒルズ)の作品がそれぞれ金賞、銀賞に輝きました。協会では当大会を記念するとともに、「世界のレーズン・レシピを参考にしたい」とのご要望にもお応えするため、参加全作品をまとめたレシピブックを作成いたしました。この機会をぜひご利用いただき、皆様のレーズンメニューに新たなページを付け加えてください。(ご希望の方は、同封のアンケート用紙でお申し込みください。)



編集後記

今年の主要企業トップの年頭挨拶は、「守りから攻勢へ」、「人材の活用」、「国内から海外へ」の3つがキーワードだそうです。

多くの企業がこの10年間に人員削減などのリストラで業績不況を脱したので、今年は守りから攻勢に転じ、人材登用による経営で広く海外へ目を向けながら収益を確保するという意図でしょう。時代の流れの中で経営方針を明確にするのはトップの役割。その挨拶に同じような傾向が生まれるのは当然ともいえます。ただどの企業も今年になり、一斉に人材活用による経営改善を言い出す事に、何かしっくりしないものを感じるのは私だけでしょうか? いずれにしても大切な事は、トップと社員が個人商店の店主と店員になりきり、刻々変化する時代の流れを店頭で敏感に感じ取る現場主義に徹するという事ではないかと思えます。(編集長 佐竹 正)



カリフォルニア・レーズン協会

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5F
マーケット・メイカーズ・インク内
TEL:03-3221-6410(代) FAX:03-3221-5960
http://www.raisins-jp.org