



CALIFORNIA RAISIN REPORT

カリフォルニア
レーズンレポート

2005
No.42



CONTENTS

- 〈展示会案内〉ifiaJAPAN2005「初めてのカリフォルニア・レーズンに会えるかも。」他……………1P
- 2つのコンテスト、ただいま募集中です。「第14回カリフォルニア・レーズンペーパーカー」……………2P
新製品開発コンテスト／第11回カリフォルニア・レーズン菓子新製品開発コンテスト
- カリフォルニア・レーズン健康応援ウォーク／「カリフォルニア・レーズンカラダにおいしいキャンペーン」スタート!……………3P
- 〈ビジネストレンド〉非常食としてのレーズンを考える。／レーズン専科……………4P

新商品発表、試食会にぜひご参加ください。●ifia JAPAN 2005／4月26～28日・東京ビッグサイト
初めてのカリフォルニア・レーズンに会えるかも。



新しいレーズンの使い方を日替りメニューでご提案

協会ではこの春、食品業界において定評のある展示会に積極的に参加。製パン・製菓関係、ホテル・外食・給食関係、さらに食品製造関係と多様な分野の業界関係者とともに、カリフォルニア・レーズンのさらなる可能性を追求しています。

4月下旬開催のifia JAPAN2005においては、各メーカーのご協力をいただき展示会のために開発したレーズン商品の他、発売されている新製品の紹介、試食を行います。一人でも多くの皆様のご参加をお待ちしております。

レーズンペーストと濃縮果汁とを使用したハム、豚煮込み (協力:大山ハム株式会社)

レーズンペッパーシンケン

(レーズンペーストと果汁を肉に対し6%使用)
豚肩ロース肉にレーズンペーストと果汁、ペッパーをたっぷり使い焼き上げました。スパイシーな中にもレーズンの甘さで、まろやかなコクを演出。



スタッフドベリー

(レーズンを肉に対し約8%使用)
豚ばら肉にレーズンとベーコンの刻みを巻き込み焼き上げました。レーズンの甘さに塩味のベーコンを味のアクセントに使用しました。



レーズン濃縮果汁を使ったソース (協力:丸寿食品工業株式会社)

レーズン濃縮果汁の自然な甘味と新鮮な野菜をベースに、十数種類の香辛料や赤ワインビネガーで仕上げた手作りのグルメソース。添加物、着色料、保存料などを一切使わない体にやさしい食品です。

豚肉の黒酢とレーズン果汁煮込み

(レーズン果汁を肉に対し約10%使用)
豚肩ロース肉のブロックを黒酢とレーズン果汁を使った調味液でやわらかく煮込みました。砂糖は使用せず、レーズンのさわやかな甘さと黒酢の酸味でやさしい味に。

クリームチーズラムレーズン (協力:株式会社クレストジャパン)

カリフォルニア・レーズンをはじめとする、3種類のレーズンをラム酒漬け、クリームチーズに練りこみました。ほんのりと甘く、爽やかな香りが口中に広がります。第4回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト優秀賞(フレッシュタイプ部門)。



新感覚のレーズン料理レシピ。試食会にて大好評!●第26回フード・ケータリングショー／3月8～11日

3月のフード・ケータリングショーにおいては、簡単なオペレーションで大量調理ができ、給食の現場に適したレーズン料理8品の試食会を実施。砂糖の代わりに使うなど、参加者からは「従来のイメージとはひと味違ったレーズンの応用」に高い評価をいただきました。



オレンジとレーズンのサルピコンサラダ

「2003カリフォルニア・レーズンを使ったメニュー開発セミナー～スペイン料理とのあいこ～」で紹介され、大根、キュウリ、ピーマンなど新鮮野菜とレーズンとのさわやかな取り合わせが評判となった一品。



レーズンの煮豆

レーズンとしょうゆの相性の良さを味わえるレシピ。砂糖の代わりにレーズンを使い、風味にまろやかさを加えました。カリウムや食物繊維がたっぷり付け合わせに最適な健康志向の一品。

その他 試食会レシピ

- レーズン千種巻き
- 鯛のレーズン煮
- レーズンキューブゼリー
- レーズンとチーズをはさんだカツレツ
- ほうれん草とレーズンのスペイン風
- こんにゃくとゴマみそのレーズン煮

2つのコンテスト、
ただいま募集中です。

カリフォルニアの太陽を目指して、 あなたのアイデアと技術の全てをぶつけてください。

「カリフォルニア・レーズンを使った食パン(四角焼型を使用)」がテーマの鉄人部門にも注目です。

第14回 カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト

主催:カリフォルニア・レーズン協会 後援:アメリカ大使館 協賛:(社)日本パン工業会、全日本パン協同組合連合会、全国パン専門新聞協会 協力:(社)日本パン技術研究所

■部門・応募資格

ホールセール・コンビニエンス製品部門／インストア・リテール製品部門
デパートやスーパーマーケット、コンビニエンスストア等の量販店向け製品の開発・製造技術者、及び製パン関連会社(原材料や機械メーカーなど)の開発技術者、及びインストア・リテールベーカリー、ホテル、レストラン、洋菓子店などでパン開発・製造に携わるすべての技術者
※応募作品の部門選択は応募者の選択とします。

■鉄人部門

当新製品開発コンテストの歴代入賞者

テーマ:「カリフォルニア・レーズンを使った食パン(四角焼型を使用)」

■応募作品規定

- ①粉100%に対し、カリフォルニア・レーズン(ペースト、濃縮果汁を含む)を25%以上配合し、各部門とも、最終審査で6時間以内に完成できる作品(前日仕込み作業は4時間までとする。)
- ②使用する材料(前処理が必要な食材や発酵種なども含む)、作り方、完成所要時間など、全て記載する。
- ③応募作品は、発売されて3ヶ月以内か、今後発売予定の未発表作品に限る。
- ④応募数は、1名につき3作品まで。(代理人の応募は不可)

■審査方法

第1次審査/作品写真とレシピによる書類審査(2005年5月下旬)

最終審査/第1次審査を通過した作品による実技と試食審査

日時:2005年6月18日(土) 会場:(社)日本パン技術研究所

■賞

ホールセール・コンビニエンス製品部門(A)／インストア・リテール製品部門(B)

カリフォルニア・レーズン大賞 2名(A、B部門から各1名)

審査員特別賞 3名(A、B部門から3名)

グッドアイデア賞 2名(A、B部門から2名)

カリフォルニア・レーズン協会栄養士推薦賞 1名(全部門から1名)

消費者推薦優秀賞 1名(全部門から1名)

鉄人部門

鉄人大賞 1名(鉄人部門から1名)

入賞者10名は、メダル、入賞盾の授与とカリフォルニア州フレズノ研修旅行に招待

■**応募方法**:規定の応募用紙は下記事務局までファクス、または電子メールで申し込むか、協会ホームページ(<http://www.raisins-jp.org>)からダウンロードのうえ、必要事項を記入し、作品の完成写真2枚(全体と内層写真各1枚)を貼付して応募。

■**応募締切**:2005年5月17日(火)当日消印有効

■**問い合わせ・応募先**:〒102-0072東京都千代田区飯田橋2-6-3

N&Kビル6Fビッグアップルインク内

「第14回カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト」事務局

TEL:03(3556)9400 FAX:03(3556)9401

Eメール:info@raisins-jp.org

※応募された作品レシピは返却いたしません。

※入賞された作品は当協会制作の入賞作品レシピブックにて公開いたします。

和菓子部門を新設しました。

ジャンルを超えた新しい菓子の誕生が期待されます。

第11回 カリフォルニア・レーズン菓子新製品開発コンテスト

主催:カリフォルニア・レーズン協会 後援:アメリカ大使館 協賛:(社)日本洋菓子協会連合会、全国和菓子協会 協力:東京製菓学校

■部門

洋生菓子部門(アントルメ、プティ・ガトー、ロールケーキ)

ギフト菓子部門(焼き・蒸し菓子、ビスケット・クッキー、チョコ等のコンフィズリー類)

和菓子部門(生・半生菓子、干菓子など全般)

※応募作品の部門選択は、応募者の選択とします。

■応募資格

洋菓子や和菓子など菓子製造に関連するすべての業界の製品開発及び製造技術者。和菓子、洋菓子コンテストの歴代入賞者のエントリーも認めます。

■応募作品規定

- ①配合は、1作品につき、カリフォルニア・レーズン(ペースト、濃縮果汁を含む)が全材料(デコレーションを含む)の計量合計の15%以上配合された作品
- ②作品のサイズは、洋生菓子部門のみ、アントルメ(15センチ/5寸)、プティ・ガトー(6センチ以内)、ロールケーキ(18センチ)とする。
- ③最終審査での製作時間は、洋生菓子と和菓子部門は3時間以内、ギフト菓子部門は2時間30分以内とする。(但し、漬け込みなど原材料の前処理に必要な時間は含まない)
- ④使用する全ての材料は、公開できるものとし、前処理が必要な食材や作業を含め、使用した材料、作り方、完成所要時間など、全て記載する。
- ⑤応募作品は、発売されて3ヶ月以内か、今後発売予定の未発表作品に限る。
- ⑥応募数は、1名につき3作品までとし、複数部門の応募も可。(代理人の応募は不可)

■審査方法

第1次審査/作品写真とレシピによる書類審査(2005年6月中旬)

最終審査/第1次審査を通過した作品による実技と試食審査

日時:2005年7月9日(土) 会場:東京製菓学校

■賞

カリフォルニア・レーズン大賞 1名(全部門から1名)

最優秀部門賞 3名(各部門から1名)

入賞者4名は、メダル、入賞盾の授与とカリフォルニア州フレズノ研修旅行に招待

■**応募方法**:規定の応募用紙は下記事務局までファクス、または電子メールで申し込むか、協会ホームページ(<http://www.raisins-jp.org>)からダウンロードのうえ、必要事項を記入し、作品の完成写真2枚(全体と内層写真各1枚)を貼付して応募。

■**応募締切**:2005年6月7日(火)当日消印有効

■**問い合わせ・応募先**:〒102-0072東京都千代田区飯田橋2-6-3

N&Kビル6Fビッグアップルインク内

「第11回カリフォルニア・レーズン菓子新製品開発コンテスト」事務局

TEL:03(3556)9400 FAX:03(3556)9401

Eメール:info@raisins-jp.org

※応募された作品レシピは返却いたしません。

※入賞された作品は当協会制作の入賞作品レシピブックにて公開いたします。

“カリフォルニア・レーズン大使” 増田明美さんと歩こう in さいたま新都心 カリフォルニア・レーズン健康応援ウォーク!

協会では、スポーツジャーナリストの増田明美さんを“カリフォルニア・レーズン大使”に任命し、各種啓蒙活動に取り組んでいます。その増田さんと一緒に楽しく歩いて健康な身体づくりを目指す「カリフォルニア・レーズン健康応援ウォーク」を開催します。

レーズンに含まれる果糖、ブドウ糖は、砂糖(ショ糖)より吸収されやすいので、すばやくエネルギー補給したい時にピッタリです。スタート時やエイドステーションではカリフォルニア・レーズン小袋(10g)を配り、実際に歩きながらレーズン効果を体験していただきます。

各コースの出発式では、増田さんがスターター。ゴール後は、増田さんの指導による「歩いた身体に効くストレッチ体操」、カリフォルニア・レーズンの栄養効果、楽しみ方などがバッチリ学べる「トークタイム」も。子供達に大人気のダンシングレーズンも登場し、スポーツを通じ健康づくりとカリフォルニア・レーズンとの素敵な関係をアピールします。

「スポーツ時のエネルギー補給に最適なレーズン」をアピール。
増田明美さんが6月5日(日)、さいたま新都心を1000人の参加者と歩きます。



増田明美さんからのメッセージ

私は、五輪選手時代に栄養補給の大切さを知り、ふだんからカリフォルニア・レーズンを摂るようにしています。カリフォルニア・レーズン

はとても栄養価が高く、健康な身体づくりに最適です。

ウォーキングのポイントとしては足は平行に、かかとから爪先へ抜けるように歩きます。歩幅を大きくとりましょう。通常の歩幅は身長×0.3mですが、エクササイズであるウォーキングのときは、身長×0.45m。身長が160cmの方なら歩幅は75cmを目安に歩きましょう。

イベント詳細

- 【実施日・時間】** 2005年6月5日(日)10:00~15:30 ※雨天決行
【スタート・ゴール】 大宮ソニックシティ イベント広場・鐘塚公園
 (JR大宮駅西口より徒歩5分)
 1.ファミリーコース(10km) 受付/9:30~ スタート/10:30~
 2.健脚コース(16km) 受付/9:00~ スタート/10:00~
【募集人数】 1000人 **【参加費】** 無料
【参加資格】 どなたでもOK。小学生以下は保護者または引率者、障害のある方は介助者の同伴が必要
【お申込み締切】 2005年5月23日(月)
【お問い合わせ先】 カリフォルニア・レーズン健康応援ウォーク運営事務局
 (株)ランナーズ・ウェルネス内/
 TEL:0463-61-7209 FAX:0463-61-7210

第9回春の消費者キャンペーン《全国のお店でレーズンパワーが弾けています。》 「カリフォルニア・レーズン カラダにおいしいキャンペーン」

実施中!



“カリフォルニア・レーズン大使” 増田明美さんがテレビ出演。一般消費者にキャンペーンへの参加を呼びかけます。

カリフォルニア・レーズン製品を買って抽選で8000名様にオリジナルグッズが当たる、消費者向けキャンペーンを全国で実施中。

協会ではキャンペーンに合わせてテレビ番組、新聞、情報紙・誌での告知を積極的に行っています。テレビでの告知には“カリフォルニア・レーズン大使” 増田明美さんが出演し、その栄養効果や、スポーツに最適なエネルギー補給源などの特徴を一般消費者にアピールし、キャンペーンへの参加を呼びかけます。

応募期間:2005年4月1日~5月31日

参加企業一覧

●製菓企業

- 三立製菓(株)
 (株)ブルボン
 (株)東ハト
●ベーカリー・製パン企業
 (株)アートコーヒー
 (株)アンテドゥ
 (株)イスズベーカリー
 (株)ヴェスタ
 (株)エヌビーエス
 (株)オイス
 岡野食品産業(株)
 (株)金沢ジャーマンベーカリー

- (株)カワ
 (株)川島屋
 京田食品(株)
 (株)ぐしけん
 (株)工藤パン
 (株)神戸屋
 生活協同組合コープこうべ
 (株)コープベーカリー
 (株)サンジェルマン
 (株)サンメリー
 敷島製パン(株)
 松月堂製パン(株)
 (株)進々堂
 千里も一里

- (有)ダンケ
 (有)タンドルマン
 (株)長栄軒
 デンマークプロート(株)
 (株)中村屋
 バゲットマジシェンヌ
 (株)ばんのいえ
 フジパンストア(株)
 (株)ブリアン
 (株)ペイヤー
 (株)ベーカーストリート
 (株)ボンオーバシ
 (株)ボンテ
 (株)ボンバドウル

- 丸十山梨製パン(株)
 (株)ミッシェル
 (株)満寿屋商店
 (株)もりもと
 (株)ヤタロー
 (株)山一パン總本店
 ラ・パン・エレガント
 (株)レアルバスカバーカリーズ
 (株)ラルズ
●和洋菓子
 (有)さか昭
 パティスリー コウゲツ
●リパッカー
 (株)有馬芳香堂

- 稲葉ビーナツ(株)
 エンタフード(株)
 共立食品(株)
 クラウンフーズ(株)
 (有)コスモスフーズ
 三交商事(株)
 (有)志立
 正栄食品工業(株)
 (株)大果
 タムラ(株)
 (株)デルタインターナショナル
 東洋ナッツ食品(株)
 (株)双葉
 ヤマサフーズ(株)

ビジネストレンド 非常食としてのレーズンを考える。

レーズンを利用した“非常食を超えた日常食”が人気です。

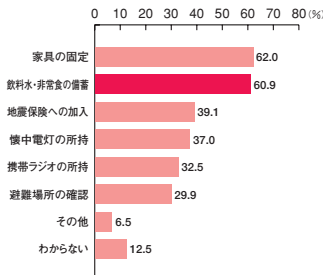
2004年10月の新潟県中越地震、暮れのインド洋沖地震、この4月の福岡沖地震と大きな災害が続いています。もう起こらないことを願うばかりですが、いざという時の備えも大切です。中でも、飲料水と食料を備蓄することの重要性は右のアンケート結果からも伺えます。食料の備蓄については「救援活動が受けられるまで各家庭で3日分程度の非常食を用意すること。」(静岡県地震防災センター)が奨励されています。これまでの非常食といえば、保存できて簡単に食べられるものというのが一般的な認識でしたが、最近では、食感や栄養バランスも必要との認識が広がっているようです。

レーズンが保存性に優れ、エネルギー効率が高く、カルシウムや鉄分などのミネラルがバランス良く含まれるといった特徴から、非常食に最適な食品と考えられます。そんなレーズンを使った非常用加工食品が開発され、人気をよんでいます。

あれから10年。阪神大震災を経験した方へのネットリサーチより

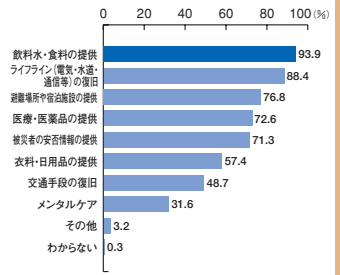
Q被災する前にどのような地震対策をしておけばよかったですか？

A約6割の人が「飲料水・非常食の備蓄」と回答。



Q震災直後から1週間程度の期間で、重要だと思う取り組みは？

A約9割の人が「飲料水・食料の提供」と回答。



調査：(株)マクロミル

株式会社パン・アキモト

パンの缶詰「レーズン&フルーツピール」

〒329-3147 栃木県那須塩原市東小屋295-4
TEL:0287-65-3351 FAX:0287-65-3353

同社では1995年阪神大震災直後、被災地に支援物資として約2000個のパンを供出。以来「長期保存ができ、ふっくらと美味しいパン」を目指して缶詰パンの開発に着手し2年後には商品化に成功。非常用に止まらず、お土産や企業の記念品や景品、さらには携帯食として急成長をとげました。現在5種類の味が発売されているが、カリフォルニア・レーズンがたっぷり入った「レーズン&フルーツピール」は、レーズンを加えることにより、他種類より賞味期間が長くなるとともに、栄養バランス、しっとりとした食感が評価され、他を引きはなす一番人気。新潟中越地震直後からは自治体、病院などを中心に備蓄用の注文が相次ぎ、フル稼働の生産体制で、約3ヶ月先までの注文がいっぱいとのことのお話です。



株式会社岡根谷

ケーキの缶詰

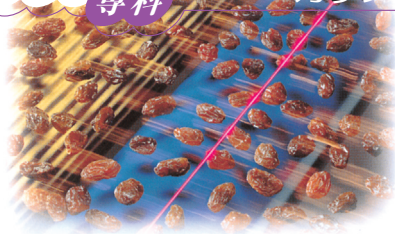
〒416-0912 静岡県富士市加島町5-17
TEL:0545-63-2345 FAX:0545-63-7788

同社では2001年に県内のパン製造メーカーと「パンの缶詰」を開発。売上の一部を静岡県が創設した「災害ボランティア活動ファンド」に寄付をするなど、社会貢献にも積極的な活動を行っています。「パンの缶詰」の姉妹品として2004年9月から販売した「ケーキの缶詰」は「従来よりさらにコンパクトで高カロリーの商品を」とのお客様からの要望に応えるため、カロリー効率の高いカリフォルニア・レーズンなどを使用。食感、味の面でも大好評で、非常用に止まらず、船舶用保存食、アウトドアや手軽なお土産用に幅広く利用されています。「非常用に買ったのについつい食べてしまった」と再注文の方も多いたか。企画力と素材力が見事に実を結んだ商品です。



レーズン 専科

カリフォルニア・レーズンの生産と「ファクトシート」について。



ぶどうを乾燥して作るのがレーズンですが、協会では皆様により一層理解していただくために、あらためて収穫から最終工程までの資料「ファクトシート」を用意いたしております。ぶどうのへた(キャップステム)についても分かりやすく説明をしています。「ファクトシート」をご要望の方は、メールまたはFAXにてお申し込みください。

編集後記

最近のパン、菓子新商品のトレンドを見ますと、チーズを使った商品が随分多くなっています。これはピザを好んで食べる層(=チーズ層?)が、パンや菓子にも同じ傾向のものを求めているのか、もしくは乳製品の栄養価が優れている事を一般の消費者が認知してきているのか。いずれにしても今後ともこの傾向は続くと考えられ、その中でチーズ&レーズンのパン、菓子が数多く市場に出回ることを期待しております。

協会の販促活動も、今後この方面に力を入れていきたいと思っております。ぜひご協力を。

(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>