



# CALIFORNIA RAISIN REPORT

## カリフォルニアレーズンレポート

### 2005 No.43



#### CONTENTS

- 服部幸應氏を迎えて「健康応援メニュー講習会」開催 / 「サンマルコ」サマータイム・プレゼントキャンペーン……………1P
- 第14回ベーカーリー新製品開発コンテスト結果発表 / 第11回菓子新製品開発コンテスト結果発表 ……2・3P
- 健康応援ウォーク「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」報告 / 「カリフォルニア・レーズン からだにうれしいキャンペーン」抽選会……………4P

## 東京7月8日(金)「カリフォルニア・レーズン健康応援メニュー講習会」開催

### 食育

## ～カリフォルニア・レーズンを食べて健康になろう～

### 給食サービスや外食産業の栄養士、調理士を対象に、服部幸應氏を迎えて

協会では、様々な機会を通じて、給食サービスや外食産業界の皆様にも、レーズンを使った健康指向メニュー開発のノウハウをご提供しています。今回の講習会では、実習に先立ち食分野のエキスパートとして多様な活躍をされている服部幸應氏(学校法人服部学園理事長)を迎え、この6月に法制化されたばかりの「食育」について、また、「食育」におけるカリフォルニア・レーズンの役割についてお話いただきました。

料理実習では、服部栄養専門学校の調理技術部、西洋教授の酒井文彦氏が、レーズンの甘味と酸味を生かす他の食材との組合せなどの基本解説とともに、オリジナル・メニュー4品を実際に調理。試食では、カリフォルニア・レーズンや、レーズン濃縮果汁を和・洋・中に生かした合計10品を参加者全員に提供し、レーズンの多様な可能性を実際に味わっていただきました。試食をしながらの質疑応答では、漬ける、蒸すといったレーズンの下処理の工夫や、レーズンに合う食材の見つけ方など実際のメニュー開発に携わる参加者ならではの鋭い質問が相次ぎ、現場の方々のレーズンに対する関心、期待が確実に高まって来ていることを裏付けました。



#### ● 試食用 【特製・レーズン幕の内弁当】

- (上段左から) ささ身とキャベツのレーズンカレー風味、鯛のレーズン煮、レーズン蒸しケーキ
- (中段左から) レーズンの千種巻き、レーズンこむすび、中身が愉しみなハンバーグ
- (下段左から) とり肉の野菜スティックとレーズンの巻き蒸し、かぼちゃのレーズン煮、白身魚の唐揚げレーズンビネガーソース
- (左) レーズン豆乳プリン



## カリフォルニア・レーズン協賛《カレーハウス「サンマルコ」サマータイム カリフォルニア・レーズン プレゼントキャンペーン》

### 夏のカレーにはレーズンが良く似合う。



レーズンとカレーとの相性の良さは、広く知られています。日頃からその相性を積極的にアピールして全国に35店舗を展開するカレーハウス「サンマルコ」。レーズンをトッピングとして常設し、お客様に提供しています。今回のキャンペーンでは夏のカレーシーズンに合わせ、7月1日から31日まで30店舗にて、カリフォルニア・レーズンと濃縮果汁を使ったデザート2品(写真)と、カップ入りレーズンの単品販売を行いました。カリフォルニア・レーズン商品をお買い上の方には、その場でカリフォルニア・レーズン オリジナルグッズが当たるスクラッチカードをプレゼント。

協会ではこのようなタイアップキャンペーンを通して、カリフォルニア・レーズンが味、栄養面において差別化を図るのに有効な食材であること。カリフォルニア・レーズンそのものが、天日干しで作られる天然のサプリメントであり、手軽なクイックエネルギーであることなどを一人でも多くの一般消費者にアピールしてまいります。「夏のカレーが一層爽やかでした。」

持ち帰り「ビーフカレー」のライスの上では、カリフォルニア・レーズンが踊っていました。



# フレッシュ・パワー、カリフォルニア

カリフォルニア・レーズン協会では、食品各分野においてカリフォルニア・レーズンを使用した新製品の開発と商品化を促すため、毎年それぞれ第一次書類審査の難関を突破したメンバーが東京会場に集結しました。熱気あふれる最終実技審査の結果、今年も新たな才能

インスタ・リテール製品部門  
小畑絵美氏の受賞作品

## 「CALIFORNIA CARPET」



「信じられないです。まだ実感はないですが、嬉しいの一言です。生地がシンプルでレーズンの特長を生かした作品作りが評価されたことが嬉しい。アメリカに行くのは初めてですが、カリフォルニアの熱い太陽を浴びて楽しみたいです。」

ホールセール・コンビニエンス製品部門  
渋谷健二氏の受賞作品

## 「ホワイトレーズンリング」



「カリフォルニア・レーズンは、価格的にも手頃で、量も増やせるから使いやすい材料です。6時間の製作時間はギリギリでしたが、しょうがをかくし味として加えるなど、工夫しました。鉄人大賞は、最大にして最後の目標です。」

## 第14回

## 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結果発表



### カリフォルニア・レーズン大賞

「CALIFORNIA CARPET」(IR)小畑 絵美 レ・ブレドオル(京都市)

「ホワイトレーズンリング」(W)渋谷 健二 神戸屋(海老名市)

### 審査員特別賞

「ブチレザン」(W)北方 真樹 フジパン 本社(名古屋市)

「スフレズン」(IR)旅田 勇人 ドング神戸 和歌山近鉄百貨店内(和歌山市)

「レザン・シュール」(IR)相良 一公 シェ・サガラ(久留米市)

### グッドアイデア賞

「レーズンの丘」(IR)樋口 達也 デイジイ 西川口店(川口市)

### カリフォルニア・レーズン協会栄養士推薦賞

「NAPA VALLEY」(W)小金井利嗣 クラブハリエ(彦根市)

### 消費者推薦優秀賞

「Raw Sugar Raisin」(IR)長島 勇弥 アリーゼプーランジェリーロビーゴ(さいたま市)

※鉄人大賞の該当者はなし

W:ホールセール・コンビニエンス製品部門 IR:インスタ・リテール製品部門

「第14回 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」の最終実技審査と表彰式が、6月18日に行われました。部門は例年通り、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」と「インスタ・リテール製品部門」、及び歴代入賞者を対象とした「鉄人部門」の3部門。「鉄人部門」は、「カリフォルニア・レーズンを使った食パン」をテーマに募集。第一次審査の応募状況は「ホールセール・コンビニエンス製品部門」29作品、「インスタ・リテール製品部門」177作品、「鉄人部門」14作品で応募総数は220作品。この中から、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」6作品、「インスタ・リテール製品部門」11作品、「鉄人部門」3作品の合計20作品が最終実技審査に臨みました。

審査は、増田信司氏(増田企画 代表)をはじめ、飯塚良雄氏(Y. Iizuka 代表)、西川多紀子氏(全国パン専門新聞協会 会長)、赤坂みちよ氏(栄養士)、杉浦英明氏(社団法人 日本パン技術研究所講師)、渡辺明生氏(第13回コンテストの鉄人大賞受賞者)に加え、公募によって選ばれた一般消費者代表3名、そして審査委員長のラリー D. ブラッグ駐日代表を含む10名で行いました。

表彰式では、各賞の発表に先立ち、厳しい戦いを勝ち抜いたファイナリスト全員にメダルが贈呈され、入賞者8名はカリフォルニア研修旅行に招待されました。

### 生産性やコスト面の配慮も重要。 増田氏

「今日の入賞作品は、仕込み、焼き上げ、その人の技と味などを審査した結果8名となりました。印象では、製作に手間をかけ過ぎて、洋菓子風の作品が多いなど、生産性やコストへの配慮が足りないのではないかと思います。また、色々な副材料を使いすぎて、レーズンの特長を生かしきれない作品も多く残念でした。そうした厳しい状況の中で8名が入賞されたわけですが、歴代の入賞者には、5年間かけて入賞した人もいますので、今回賞に洩れた方はアイデアや技術を磨いて再びチャレンジしてください。」

### シンプルに生地からレーズンを生かすこと。 飯塚氏

「生地から見直す時代。色々なものを混ぜすぎて、本来の味がわからなくなっている。生地を勉強をもっとして、生地からレーズンを生かしてください。パンのコンテストという意味を、もう一度考え直していただき、レーズンをたくさん使った作品を作ってください。」

### レーズンへのこだわりをもっと。 赤坂氏

「飽きない味で、手頃で、毎日食べられるレーズンパンを作ってください。レーズンパンがヘルシーなのは、小麦に足りない繊維や、塩分を排出するカリウムなどの微量栄養素が含まれているからです。また、パンにレーズンを使用することで、保存性が高まり、日持ちがします。レーズンにもっとこだわったシンプルなパンを作ってください。」

# ルニア・レーズンを制す!

コンテストを実施しています。今年は、ベーカリー、菓子コンテストの作品募集を3月から開始。  
能が栄冠と同時にレーズンの故郷カリフォルニア研修旅行へのチケットを手に入れました。

洋生菓子部門  
新田優子氏の作品

「アンサンブル〜レーズンと  
紅茶の香り〜」



先輩の後押しと、自分でもチャレンジしたく応募しました。  
レーズン(レーズン果汁)の分量と生地のみ具合など  
に苦労しましたが、応募して本当によかったと思います。



ギフト菓子部門賞  
小崎弘嗣氏の作品  
「Budome」

チャレンジするからには賞を目指し  
ました。ヨーロッパのお店で見たロー  
マジパンをヒントに、レーズンの下処  
理にも工夫をこらしました。



和菓子部門賞  
神田さとみ氏の作品  
「太陽の調べ」

和菓子でコンテストにチャレンジする機  
会は少ないので、良い機会と応募しま  
した。カリフォルニアの明るいイメージを  
五線譜で表現しました。

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結果発表



洋生菓子部門賞

「アンサンブル〜レーズンと紅茶の香り〜」新田 優子 ホテルオークラ東京(港区)

ギフト菓子部門賞

「Budome」小崎 弘嗣 ベルグの4月(横浜市)

和菓子部門賞

「太陽の調べ」神田 さとみ 東京製菓学校(新宿区)

審査員奨励賞

「California breeze」高瀬 洋平 パティスリーナオキ(世田谷区)

※カリフォルニア・レーズン大賞の該当者はなし



「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」は、従来の「洋菓子新製品コンテスト」から名称を「菓子新製品コンテスト」に変更し、「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、チョコレートなどのコンフィズリー類)に加え、新部門として「和菓子部門」(生・半生菓子、干菓子など)の3部門を設定、菓子分野をより広く対象とし作品を募集しました。第一次審査の応募総数は、洋生菓子部門65作品、ギフト菓子部門32作品、和菓子部門14作品の合計111作品。全体的には、洋菓子と和菓子の垣根がなくなった感があり、「洋風和菓子」、「和風洋菓子」とも言える作品が目立ちました。この中から洋生菓子部門8作品、ギフト菓子部門4作品、和菓子部門3作品の合計15作品が、7月9日の最終実技審査に臨みました。

審査は、大山 栄蔵氏(社団法人日本洋菓子協会連合会 技術指導委員長)、島田 進氏(社団法人日本洋菓子協会連合会 技術指導副委員長)、中村 勇氏(東京製菓学校 副校長・理事)、藪 光生氏(全国和菓子協会 専務理事)、戸塚 義正氏(日本菓子協会東和会 会長)の5氏に加え、公募によって選ばれた、一般消費者代表3名、そして審査委員長のラリー D. プラッグ駐日代表を含む9名で行われました。

表彰式では、6名の女性を含むファイナリスト全員にメダルが授与され、入賞者4名にはカリフォルニア研修旅行の目録が贈られました。

**女性ならではのセンスが生きる 大山氏**

「大賞が出なかったのは残念です。基本的なことではありますが、レーズンの味をもっと生かしてください。女性の活躍が目立ちましたが、消費者の目線に近い女性ならではのセンスが、これからますます大きな力を発揮するのではないのでしょうか。」

**レーズンの下処理にもっと工夫を。 島田氏**

「デザイン的には優れた作品が多く見受けられました。レーズンの味をもっと引き立たせる下処理にもう一工夫してください。日頃から、実際の作業で繰り返すことが大切です。」

**酸味と甘味、素材の組合せの妙。 中村氏**

「レーズンの下処理にバルサミコ酢を使った作品。パイナップルの酸味とレーズンの酸味を合わせた作品。レーズンの濃縮果汁を上手く使った作品などが高い評価をうけました。」

# みんなで歩いてクイックエネルギーを実感。



当日は、初夏を思わせる明るい陽射しに恵まれ、ストレッチの後、大宮ソニックシティをスタート。



協会では6月5日(日)、埼玉県ウォーキング協会の協力を得て初のウォーキングイベントを開催。健康を支える「運動=ウォーキング」と、その運動効果をも高める「クイックエネルギー=カリフォルニア・レーズン」の素晴らしさを、“カリフォルニア・レーズン大使”増田明美さんとともに、5歳から89歳までの856名の参加者にアピールしました。

“カリフォルニア・レーズン大使”増田明美さんが指導するストレッチの後、「ファミリーコース10キロ」と「健脚コース16キロ」に分かれてスタート。増田さんは10キロコースに参加し、エイドステーションでは、協会が用意したカリフォルニア・レーズンの10g入り小袋を、参加者一人一人に手渡して激励。ゴール地点の大宮ソニックシティお祭り広場では、最後まで歩き通した参加者全員に認定書を授与。ウォーキング終了後の増田さんのトークタイムでは、参加者の健康法の紹介、全員参加のレーズンクイズの正解発表、グループ参加賞の表彰など盛りだくさんのプログラムが用意され、カリフォルニア・レーズンと健康の素晴らしさを参加者に強く印象づけるイベントとなりました。



ゴール地点では参加者全員に認定書を授与。



エイドステーションでは、増田明美大使とともに、ダンシングレーズンもレーズンパワーで参加者を激励。

## 第9回消費者向けプレミアムキャンペーン結果報告《独自の企業努力により、応募数が大幅増加の企業も》 「カリフォルニア・レーズン からだに美味しいキャンペーン」抽選会



写真:当選者を発表するラリー D. ブラッグ駐日代表

協会では、消費者向けプレミアムキャンペーン「カリフォルニア・レーズン からだに美味しいキャンペーン」の抽選会を、6月16日(木)実施。Aコース「オリジナルロゴ入り、ショッピングトートバッグ&ステンレスポット」、Bコース「オリジナルデザイン、ガラスのラウンドプレート2枚セット」の当選

者計4,000名を、さらに今年はWチャンスとして、「オリジナルロゴ入り防犯ブザー&レーズンレシピブック」4,000名の合計8,000名を決定しました。

9回目を迎える今年度は、地域に密着したベーカーリーなど、新規参加6社を含め全国の63社が参加。最終応募総数は約24万通にのぼりました。個人情報保護法の施行などの課題があり、前年対比として初めての減少となりましたが、オリジナルPOPや折込みチラシを制作するなど、独自の努力を重ねた企業では、応募数が昨年比で約3倍増という企業も見られました。

協会は、今年度の結果を受けて、今後、関係業界に積極的に働きかけ、来年度のキャンペーンを一層効果的に行うため万全な準備を進めてまいります。

### ■ご報告

今年から、キャンペーン期間中、特に活発なプロモーション活動を展開して、カリフォルニア・レーズンの普及に貢献された企業・お店を対象に表彰および副賞の贈呈をさせていただくことになりました。

7月21日には今回選出させていただいた東洋ナッツ食品株式会社、株式会社コープベーカーリー、株式会社エヌビーエス、ラ・パン・エレガントの関係者にお集まりいただき表彰式を行いました。改めて関係者のご尽力に感謝するとともに、来年、さらに多くの企業・お店が当キャンペーンにご参加くださるようお願い申し上げます。

### 編集後記

東京(7月22日)と大阪(27日)で、日本料理「なだ万」(帝国ホテル店)料理長の大嶋高幸氏による、料理セミナーを開催(詳細は後日)。外、中食企業でも和食メニューを取り入れるところが増加しており、カリフォルニア・レーズン(ペースト、濃縮果汁)を、天然の甘味料として、また新感覚の食材としても幅広くご利用いただきたいと企画したものです。また、10年前の和菓子コンテストで入賞したレーズンどら焼き「スターファイブ」(東京「さか昭」)は、今やお店の看板商品に育ち、ギフトとしてよく売れているそうです。料理、菓子とも砂糖の代わりにレーズンを天然の甘味料として利用され、成功を取られています。「和」にはレーズンをお忘れなく。

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>