



CALIFORNIA RAISIN REPORT

カリフォルニアレーズンレポート

2005 No.44



カリフォルニア・レーズン協会

CONTENTS

- 2005/2006年度、対日マーケティング計画を発表
バレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー開催のご案内……………1P
- カリフォルニア研修旅行レポート<レーズンの故郷で受賞の喜びを堪能…来年は貴方も!>
料理テクニカルセミナー<和とのハーモニー>……………2P

2005/2006年度、対日マーケティング計画を発表

カリフォルニア・レーズン協会は10月3日記者会見を行い、「2005/2006年度対日マーケティング計画」の概要を発表しました。会見に先立ち米国農産物貿易事務所・大阪事務所長の恵美子 M.パーディー氏は、「カリフォルニア・レーズンを含む米国農産品にとって日本は最も重要な市場であり、今後とも安全で健康な製品の供給を全面的にバックアップしていきたい」と挨拶。ラリー D.ブラッグ駐日代表は今年度の新しい取り組みとして、料理&デザートコンテストにおいては、より手軽に提供可能なメニュー開発を訴求すること。製品開発テクニカルセミナーでは、レーズンと米国産チーズとの相性の良さを生かしたベーカリー製品の提案。また、カリフォルニア・レーズンデーの制定を通じては、カリフォルニア・レーズン大使、増田明美氏の協力も仰ぎ、一般消費者に対しカリフォルニア・レーズン普及啓発を積極的に行うことなどを表明しました。



記者会見の後は参加記者を招いて懇親会が行われ、恵美子M.パーディー氏(左)、増田明美氏(中)、ラリー D.ブラッグ(右)が揃って参加。

2005/2006年度プロモーション活動の概要(一部)

●業界向けセミナー/コンテスト

- ・バレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー(2005年11月1日、9日)※詳細下記
- ・カリフォルニア・レーズンと米国産チーズを使った製品開発テクニカルセミナー(2006年2月-3月)
全国4地域、計5回開催。レーズン(ペースト、濃縮果汁)と相性の良いアメリカンチーズを使ったベーカリー製品を提案します。
- ・第15回ベーカリー新製品開発コンテスト&研修旅行(2006年3月-8月)
毎年恒例のコンテストを今年度も実施。入賞者はカリフォルニア研修旅行に招待されます。(裏面参照)
- ・外食業界向け料理&デザートコンテスト(2006年4月-8月)
従来の料理&デザートコンテストと異なり、本年度は、ファミリーレストラン、カフェなどを対象に、日常的に提供されるレーズン(ペースト、濃縮果汁)メニューの開発を訴求します。

●消費者関連PR活動

- ・カリフォルニア・レーズンデーの制定、及び消費者対象プロモーションの実施(2006年)
カリフォルニア・レーズンの日を制定し、当該月にプロモーションイベントを開催予定。イベントでは子供から大人までカリフォルニア・レーズンを楽しく学んでもらい、その素晴らしさを理解いただく機会とします。
- ・カリフォルニア・レーズン健康応援ウオーク(2006年春)
昨年は800名の参加者を集めて実施。今年度もクイックエネルギーとしてのカリフォルニア・レーズンを広くアピールします。

●プレゼントキャンペーン

- ・消費者対象プレミアムキャンペーン(2006年3月~5月)※詳細右記

2006年春消費者キャンペーン 参加企業募集

カリフォルニア・レーズンを使ったパン、菓子、小袋製品製造販売企業を対象に、プレゼントキャンペーンを実施し、消費者の購買促進を目指すこのキャンペーンは今回で10回目。今年度は従来のクローズドキャンペーンの手法を変え、また、多様なPOPを制作して参加企業をバックアップします。(企業向けの説明会は10月17日東京、19日大阪にて開催します。詳細は協会までお問い合わせください。)

製パン講師



松原裕吉氏 バティスリーマデー/第4回アイデア賞、第13回駐日代表賞、第1回カリフォルニア・レーズン世界大会グランプリ



渡辺裕之氏 タンドルマン/第11回レーズン大賞、第12回鉄人賞

菓子講師



島中雅明氏 ホテルグランヴィア大阪/第5回料理&デザートコンテストレーズン大賞、第1回カリフォルニア・レーズン世界大会出場



大関博之氏 ラメール洋菓子店/第8回アイデア賞、第6回佳作

カリフォルニア・レーズンバレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー開催のご案内

締め切り間近!

カリフォルニア・レーズン協会では、天然の機能性食品である“カリフォルニア・レーズン”を使ったバレンタインデー&ホワイトデー向けに開発した製品のテクニカルセミナーを開催いたします。講師には、当協会が主催しているコンテストの歴代入賞者4名を迎え、カリフォルニア・レーズンの特長である「酸味・甘味・食感」を効果的に活かしたオリジナルレシピの実演と試食を行います。皆様のご参加をお待ちしております。

●開催日時・会場:

製パン/平成17年11月1日(火)午前10時~午後3時
(社)日本パン技術研究所にて
製菓/平成17年11月9日(水)午後1時~午後5時30分
東京製菓学校にて

●定員:各会場 80名 会費:無料

●応募締め切り:平成17年10月24日(月)

●申込方法・問い合わせ:下記事務局もしくは協会ウェブサイトでご確認ください。(www.raisins-jp.org)

「バレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー事務局」
TEL03(3556)9400 FAX03(3556)9401(担当:竹内)

●カリフォルニア研修旅行レポート／サンフランシスコ・ナパ・フレズノ10日間<8月25日～9月3日>。

レーズンの故郷で受賞の喜びを実感…来年は貴方も!



30日:朝の強い陽射しをあびながら摘み取り開始。日中は熱いので収穫は明け方の数時間に行われる。一房ずつ丁寧に摘み取っては、紙の上に並べて行く。



27日:CIA受講証は一人一人の手に。



3週間もするとこんな色に。



30日:水源地では「レーズンの生産を取り巻く全体の環境を把握できたのでとても有意義でした」との声も。



29日:今回も多くの出会いが生まれました。

参加者の皆さんから感動のコメントが寄せられました。

【アメリカ料理学校(CIA)での講習と作品制作】●CIAの存在自体が驚き。環境、設備、店舗、ハーブ園、レストランどれをとっても初めての経験でした。●数字を使っての米国ベーカーイトレンドの説明は理解しやすく、大いに参考になりました。●和菓子を海外で作ることは夢でした。夢がかない感謝しています。

【ぶどう畑、加工工場視察】●自然が生み出す本物の味を実感。レーズンの見方がわかりました。●加工工場では流れ作業とはいえ、一つ一つのレーズンの枝を目視でチェックしたり、糖度を配慮して工程を調整したり、妥協のないところがすごい。●我々は二次加工者のような存在。原材料を作る人の思いを大切に、美味しいお菓子作りを目指そうと思いました。

摘み取り作業の体験が好評。 (佐竹編集長・随行メモより)

協会主催コンテストの入賞者をカリフォルニア・レーズンの故郷、カリフォルニアにご招待するのは今回で14回目。

8月25日、2005年度コンテストの入賞者達は、受賞の感動を噛みしめながら成田を出発。同日サンフランシスコに入り、アメリカ料理学校(CIA)のあるナパに向かいました。

26日、料理、パン、ワイン、チーズなどのセミナーがスタート。熱心に受講しました。

27日、CIAの校休日を利用して、現地の食材や機材を使い、苦労しながらもなんとか各自の受賞作品を完成。

28日、いよいよレーズンの故郷フレズノに向けて出発。

29日、協会米国本部主催のレセプションに参加。一昨日CIAで制作した受賞作品を供して高い評価を受けました。

30日、今回の研修旅行では、初の試みとしてぶどうの収穫作業を実際に体験。

参加者全員が早朝のぶどう畑で、砂漠の砂埃にまみれながらぶどうを一房ずつ摘み、ペーパートレイに並べるといふ、単純で過酷な作業を体験。日中は40度を超える暑さのため、実際の摘み取り作業も、早朝の数時間行われます。1日一人当たりの作業量はペーパートレイの数にして150枚から200枚が精一杯とのこと。今回18人で30分間に35枚の収穫ということは、一人で150枚収穫するには37時間もかかるという計算。レーズンの生産にはどれだけ多くの労力が費やされているか身をもって体験しました。一言では表せない貴重な思い出になったとのこと。

水源地視察も含め、カリフォルニア・レーズンの生産状況をより深く理解いただくための新企画は好評でした。

31日、9月1日、サンフランシスコに滞在。

2日、サンフランシスコ発。3日、成田着、解散。

●カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー<和とのハーモニー>東京(7/22)大阪(7/27)実施

レーズンと日本料理の相性、新たな発見!

ピン!と張りつめた空気、レーズンの甘酸っぱい香りが会場に流れて…………。

協会では初めての試みとして、カリフォルニア・レーズン、レーズンペーストや濃縮果汁を、日本料理に調理素材や調味料として使ったメニューを提案するセミナーを実施。外食産業や給食サービス業界のメニュー開発や調理の担当者合計101名が参加しました。講師は、日本料理店 нада万(帝国ホテル店)で調理長を務め、「2003年カリフォルニア・レーズン料理&デザートコンテスト」では審査員特別賞を受賞した大嶋高幸氏。その大嶋氏が、今回は、カリフォルニア・レーズン、レーズンペーストや濃縮果汁の特徴を活用した5品の日本料理や和菓子を実演。全レシピ8品の試食が行われ、多くの参加者が、レーズンの味を生かした料理の美味しさ、日本料理とレーズンの相性の良さに魅了されました。

(レシピブックご希望の方は、別紙にてお申し込みください。)

「30年間料理をしてきて、協会のコンテストに応募するまでレーズンを使ったことはありませんでした。試行錯誤の中からレーズンの甘味、コクと酸味は日本料理にも合うことを発見しました。」
(大嶋氏談)



「ブルーチーズ白和え」



レーズンペーストで作る「レーズン青竹寄せ」



「黒豚のカリフォルニア・レーズン煮 レーズン味噌焼き」



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・メイカース・インク内
TEL:03-3221-6410(代) FAX:03-3221-5960 <http://www.raisins-jp.org>

※本紙掲載の記事・写真について、無断転載を禁じます。