



CALIFORNIA RAISIN REPORT

カリフォルニアレーズンレポート

2006 No.46



CONTENTS

- 作品募集中! 「第15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」
「2006カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト」……………1P
- 「カリフォルニア・レーズンデー5月1日」制定記念、エッセイ募集 / 「カリフォルニア・レーズン&アメリカン チーズ ベーキングセミナー」ご報告 / 協会からのお知らせコーナー……………2P

作品募集中!

ラストチャンス! 日本の、世界のパン業界をになう「パンの鉄人」ならではの作品を求め。

「第15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」

カリフォルニア・レーズンの需要促進を目的に、製パン企業及び関連企業の技術者を対象にした当コンテストからは、将来のパン業界をになう新たな才能が次々と巣立っています。募集は、一般部門の「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」、歴代入賞者を対象とした「鉄人部門」の3部門。鉄人部門は、近年の作品傾向として一般応募者との差別化が困難となり、今年で休止する予定です。そのため、昨年までの入賞者にとって、今回は「ラストチャンス」となります。「カリフォルニア・レーズンを使った生地で作る、調理・惣菜パン」をテーマに、一般部門と同様の2部門にわけて募集。大いに奮起した作品を期待しています。2名の鉄人大賞を含め10名の各賞受賞者をカリフォルニア、フレズノ研修旅行にご招待します。フレッシュなアイデア、確かな技術に裏付けられた貴方ならではの作品でご応募ください。



● 第13回コンテスト「鉄人大賞」
レーズンと発芽玄米のリュスティック
渡辺明生氏

- 応募方法 / 所定の応募用紙は、下記事務局にファクス、または電子メールで申し込むか、協会Webサイト(<http://www.raisins-jp.org>)からダウンロードのうえ、必要事項を記入し、作品の完成写真を貼付して応募。
- 応募締切 / 2006年5月8日(月) 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 (株)ビッグアップリンク内「第15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(担当:竹内)
TEL:03(3556)9400 FAX:03(3556)9401 Eメール:info@raisins-jp.org

● 第14回コンテスト「カリフォルニア・レーズン大賞」
CALIFORNIA CARPET
小畑絵美氏



● 第14回コンテスト
「カリフォルニア・レーズン大賞」
ホワイトレーズンリング
渋谷健二氏

作品募集中!

新コンテストがスタート! 毎日食べたいカリフォルニア・レーズンメニューでご応募ください。

「2006カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト」

このコンテストは、カフェやファミリーレストランなどの外食産業、企業や福祉施設などのカフェテリアや社員食堂などのシェフや栄養士から、カリフォルニア・レーズンの甘味・酸味・食感や栄養価などを生かした、毎日気軽に食べられるメニューを募集。作品は、主食、または主菜1品に副菜2品を組み合わせた3品を1作品とし、全てのメニューにカリフォルニア・レーズン(レーズン・ペーストも可)を使用したオリジナルメニューに限ります。書類選考で選ばれた10作品が、7月1日(土)開催の最終実技審査に進み、カリフォルニア・レーズン大賞、審査員特別賞、グッドアイデア賞各1名を選出。3名をレーズンの故郷カリフォルニア州フレズノへの研修旅行にご招待します。全国のチャレンジ精神溢れるシェフや栄養士から、トレンドや消費者ニーズに対応した、気軽に食べられるバラエティに富んだカリフォルニア・レーズンメニューの応募を期待しています。

新メニューにも、定番メニューにも
カリフォルニア・レーズンは幅広く活躍しています。



株式会社モスフードサービス
(価格350円/税込)

● モスライスバーガー
カツカレー

モスライスバーガーの春の新メニューにもカリフォルニア・レーズンが登場。カレーソースのすっきりとした香りと風味にはカリフォルニア・レーズンの甘さと酸味がしっかりと生かされています。
(4月上旬までの期間限定 *一部店舗では販売を終了しています。)

- 応募方法 / 所定の応募用紙は、下記事務局にファクス、または電子メールで申し込むか、協会のWebサイト(<http://www.raisins-jp.org>)からダウンロードのうえ、必要事項を記入し、作品の写真を貼付して応募。
- 応募締切 / 2006年5月17日(水) 当日消印有効
- 審査員(50音順) / 小島カエ氏(社団法人日本給食サービス協会 講習会講師)、中村壽美子氏(財団法人日本食生活協会 理事、フードジャーナリスト)、服部津貴子氏(学校法人服部学園 服部流割烹家元会 会長)、三國清三氏(株式会社ソシエテミックニ 代表取締役)、社団法人日本フードサービス協会 会長(予定)、ジェフリー・N・マクニール(カリフォルニア・レーズン協会 駐日代表)
- 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 (株)ビッグアップリンク内「2006カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト」事務局(担当:竹内)
TEL:03(3556)9400 FAX:03(3556)9401 Eメール:info@raisins-jp.org

● イワシとレーズンの
エスカベッシュ

南イタリア料理では、よくレーズンが使われます。特に、小魚とレーズンは定番の取り合わせ。写真左、レーズンとタマゴが良く合う「レーズンとルッコラのチーズオムレツ」(価格600円/税込)もお奨めです。



有楽町・イタリアン
「KIZA」 DINING & LOUNGE
TEL:03-5251-4381
(価格500円/税込)

テーマは「レーズンと私」。消費者の健康応援フード「カリフォルニア・レーズン」をもっと知っていただくために。
「カリフォルニア・レーズンデー5月1日」制定記念、エッセイ募集。

5月頃、カリフォルニアの太陽の下、カリフォルニア・レーズンになるぶどう「トンプソンシードレス」が実をつけます。

協会では、レーズンの故郷、米国カリフォルニア州、サンホアキン・ヴァレー帯でぶどうが結実するこの季節の5月1日を「カリフォルニア・レーズンデー」と制定。これを記念して、一般の消費者から「レーズンと私」をテーマにエッセイを募集します。最優秀賞2名様には、各5万円の旅行券とカリフォルニア・レーズン1箱、佳作10名様には、カリフォルニア・レーズン各1箱とオリジナルグッズを贈呈します。また、発表は5月に行う表彰式その他、新聞紙上などで行います。協会では、今後、「カリフォルニア・レーズンデー」の制定を皮切りに、「消費者の健康応援フード」としてのカリフォルニア・レーズンを、様々なキャンペーンを通じてアピールします。



カリフォルニア・レーズンは、天日干しで作られる自然のままのドライフルーツ。

カリフォルニア・レーズン大使
増田明美さんも審査に参加します。



- テーマ:「レーズンと私」
- 応募資格:中学生以上の男女
- 応募方法:レーズンまつわる思い出やエピソードなど、400字詰原稿用紙2枚以上3枚以内(パソコン/ワープロ可、A4サイズ、800字以上1200字以内)にまとめ、郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号(連絡先)、募集を何で知ったかを別紙に明記のうえ同封し、下記の宛先に送付。当協会のWebサイト(<http://www.raisins-jp.org>)からも応募可能です。
- 応募先:〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9 精文館ビル5階「カリフォルニア・レーズンデー制定記念エッセイ」係
- 問い合わせ先:TEL03-3239-6631 (JPR) Eメール:abc@raisins-jp.org
- 応募締切:2006年4月16日(日) 当日消印有効
- 審査員:増田明美氏(カリフォルニア・レーズン大使)
中村壽美子氏(フードジャーナリスト・元日本テレビ料理番組プロデューサー)
ジェフリー N. マクニール(カリフォルニア・レーズン協会駐日代表)
- 賞:最優秀賞(2名)-5万円の旅行券とカリフォルニア・レーズン1箱(10g入り小袋200個詰) 佳作(10名)-カリフォルニア・レーズン1箱(10g入り小袋200個詰)とオリジナルグッズ

●東京、札幌、大阪/神戸、名古屋、全国4会場で、300名を超える参加者から大好評をいただきました。
「カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズ ベーキングセミナー」報告



講師のドミニク氏はフランスでMOF(フランス最優秀技能者)を取得後、米国においては、経営者としてもコンサルタントとしても活躍。「レーズンとチーズの美味しいマリージュ」をテーマにした今回の作品には、二つの食文化に育まれた、氏ならではの奥深い感性と技術が息づいています。



カリフォルニア・レーズン クラミック
(紅茶漬けレーズン使用)

ベルギーで両親がベーカリーを営んでいたドミニク氏に、クラミックは格別の思いがあるとのこと。軽くソフトな仕上がりの中に紅茶の風味がマッチ。経済性が高く、ライン生産も可能です。



カリフォルニア・レーズンと
胡麻のスティックパン

レーズンの甘味、バルサミコの酸味、胡麻風味が見事に調和。練り込むレーズンは、レーズン濃縮果汁とバルサミコを沸騰させて注ぎ一晩漬け込む。スティックタイプで、お菓子感覚でもいただけます。



アメリカンクリームチーズアイシングの
カリフォルニア・レーズンシナモンロール

生地にはレーズンペーストを配合。紅茶に一晩漬け込んだレーズンを練り込みました。伝統的な製法で作ったシナモンロールを、レーズンとの相性もピッタリのアメリカンクリームチーズのアイシングで仕上げました。

全12品(ドミニク・ジュラン氏オリジナル)収録のレシピブックをプレゼントします。

レシピブックお申し込み方法 ▶ 申し込みは同封のアンケート用紙にてお願いします。(レシピは、協会ホームページからもご覧いただけます。)先着50名様! 早めのお申し込みをお願いします。

協会からのお知らせコーナー

安定供給を確保:現地最新情報によりますと、昨年産とキャリオーバー分で供給量は問題なく、一昨年から続いた供給量不足は解消しています。それにともない価格も落ち着きを取り戻しつつあり、今年は高品質で安定供給の年といえるでしょう。他のドライフルーツの価格高騰が続くなか、レーズンはカリフォルニアの優等生。今年の天候は2月が暖かい日が多く、3月は一時寒くなりましたが、現在では順調に推移しているようです。

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2006健康応援ウォーク:協会では、スポーツ時のエネルギー源に適し、ミネラルが補給できコレステロールはゼロというカリフォルニア・レーズンの良さを、積極的に消費者にアピールしています。その活動の一つとして昨年に続き、健康応援ウォークを4月9日に開催。会場では江上佳奈美先生による「火を使わないカリフォルニア・レーズン簡単メニュー」紹介や、増田さんと江上先生のトークショーなどを実施。まだ桜が残る大宮ソニックシティイベント広場をレーズン色で染め上げました。

編集後記

3月15日から恒例のプレミアムキャンペーンがスタート。4月中旬までには、ほとんどの参加企業が全国の店頭で、カリフォルニア・レーズン製品の購買を強くアピールします。現在までのところA、B、Cコースとも平均してたくさんのお客様があり、今年の賞品がバランスよく消費者から評価されていることが伺えます。一人でも多くの方々にご応募いただき、カリフォルニア・レーズン商品がたくさん売れるよう、協会も最大のバックアップを致します。(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>