



CALIFORNIA RAISIN REPORT

カリフォルニアレーズンレポート

2006 No.47



CONTENTS

- 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
- 第15回カリフォルニア・レーズン ベーカーズ新製品開発コンテスト2P
- カリフォルニア・レーズンデー制定記念キャンペーン3P
- 新製品情報/協会からのお知らせコーナー4P

毎日食べたいカリフォルニア・レーズンのメニューを求めて。

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

当コンテストのテーマは、「毎日食べたいカリフォルニア・レーズンメニュー」。応募作品規定は、主食、または主菜に副菜を組み合わせた3品を一作品とし、全てのメニューにカリフォルニア・レーズンを使用したオリジナル・メニューというもの。メニュー開発そのものにはかなりの力量が必要と予想される中、全国の幅広いシェフ、栄養士、メニュー開発担当者から多くのご応募をいただきました。第一次審査を通過した10名が、7月1日、服部栄養専門学校での実技審査に参加。それぞれの技術とアイデアを出しきった作品が次々に出来上がりました。審査員6名は、それぞれの視点で、技術や、味、外観、カリフォルニア・レーズンの使い方、市場性を総合的に審査。その結果は、ファイナリスト全員に記念メダルが授与された後に発表されました。カリフォルニア・レーズン大賞をは

じめとする入賞者3名には記念盾と副賞としてカリフォルニア・フーズノ研修旅行への招待が贈られました。又、急遽設けられた特別賞として、和食に上手にレーズンを取り入れたメニューを提案した原欣也氏(ミネベア軽井沢山荘)にカリフォルニア・レーズン駐日代表賞、「カリフォルニア・レーズンのきんつば」で、審査員の心をつかんだ左分連氏(チタカ・インターナショナルフーズ)にグッドデザート賞が贈られました。



受賞作品紹介

カリフォルニア・レーズン大賞

松林 直久氏/大阪リバーサイドホテル



- 子羊のルーレ、レーズンとナッツの香りりんごのリゼット、新ごぼうのプレゼ添え、ソースヴァンルーゼ・レザン



- カリフォルニア・レーズン入りパン・デピスのクルスティアンふわふわクレマ・ダンジュ、カルヴァドス風味



- カリフォルニア・レーズンのヴィシソワーズスタイル

審査員特別賞

吉川 泰三氏/帝国ホテル



- 十三穀米とレーズンの腸詰めイベリア産豚バラ肉のロールと共に



- レーズンとシェパードチーズのムースロゼシャンパンのグラニテと一緒に



- レーズンのピューレとニンニクのスープバジルの風味で

グッドアイデア賞

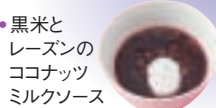
寺島 佳世子氏/エームサービス



- 豚ヒレ肉と夏野菜のグリルBOWLピリ辛レーズンソース



- 海老とアーリーレッドのエスニックマリネ



- 黒米とレーズンのココナツミルクソース

※受賞レシピをご希望の方は、同封のアンケート用紙でお申し込みください。

職場訪問

「毎日食べたいメニューなら…」と応募し、給食業界のメニュー開発者として協会コンテスト初の受賞者となった寺島佳世子氏(エームサービス株式会社)を、東京・西新橋にあるキッチンスタジオに訪ねました。



「夏の季節感とレーズンの健康イメージを全体のテーマとして、主菜にはアジア系の味付け、食べやすいスタイルとしてボウル系を持ってきました。副菜も…」と、よどみなく解説いただいた受賞レシピは、このスタジオを舞台にした日々のチャレンジから生まれたようです。その、研ぎ澄まされた感性の背景には「協会のセミナーに参加して知ったレーズンの機能性を生かしました。」との情報力や、「現場でも使いやすいメニューを目指しました。」と、ビジネスを踏まえたレシピ開発であったこともうかがえました。

今後の商品化の可能性について質問すると、「せっかくの受賞作ですから、早く商品化して皆さんに食べていただきたい。」とのこと。ただし、それを実現するためには、「全国ネットで適正価格、適正量での仕入れがどうしても必要です。」と、給食事業者としては越えなければならないハードルがあると指摘。具体的には、「レーズンペースト及び、粒レーズンを500g、250g単位で流通させていただければ…」との強い希望をお持ちのようです。そうすれば、「全国1000の事業所で無駄のない仕入れが可能になり、社員食堂関連のみならず、病院などの外来レストラン、老人施設においても、レーズンの機能性を生かしたインパクトのあるレシピが提案できます。」と、今後、大いに期待できるご意見もいただきました。

次代のパン業界を担う技術と感性の競演！今年もハイレベルな戦いに。 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



3月8日から募集を開始した今年のベーカリーコンテストには、3部門、196作品のご応募をいただきました。その中から、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」5作品、「インスタ・リテール製品部門」11作品、「鉄人部門」6作品の22作品が第一次書類審査を通過し、6月17日の最終実技審査に臨みました。審査は、例年通り実技審査と、仕上がった作品を前に一人一人が作品の意図などを審査員に直接アピールするプレゼンテーションで行われました。「今年は作品全体のレベルが高く、コンセプトのしっかりした作品が多い」という評価の声が上がるなか、一般消費者代表3名を含む9名の審査員による厳密な審査が行われ、各賞受賞者が決まりました。

表彰式では、ファイナリスト22名全員に記念メダルが授与され、各受賞者10名には記念盾とレーズンの故郷カリフォルニア・フーズ

最終審査結果

作品名	部門	受賞者	所属
●カリフォルニア・レーズン大賞			
レーズンの恵み	WC	佐藤 大輔	神戸屋
リーフレーズン	IR	茶山 寿人	ドンク 上野松坂屋店
●鉄人大賞			
バジルの薫り	M-A	北方 真樹	フジパン
デリスレザン	M-B	横山 暁之介	K.YOKOYAMA
●審査員特別賞			
ガトー・レーズン	WC	石原 理絵	第一屋製パン
ブラリネレザン	IR	大場 史夫	プーランジュリー・オーヴェルニュ
干しぶどうのマカロン	IR	小林 大悟	満寿屋商店
●グッドアイデア賞			
レーズンフラワー	WC	長尾 有佳	フジパン
ピアスクリュエ レザン	IR	小島 秀文	リーガロイヤルホテル京都
●消費者推薦優秀賞			
レーズンのハーブ風味パビヨット仕立て	IR	斉藤 豊	サンジェルマン

WC: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
M-A:鉄人・ホールセール・コンビニエンス製品部門 M-B:鉄人・インスタ・リテール製品部門

ノ研修旅行の招待が贈られました。

審査員の増田氏は、講評の中で、「9名もの女性がファイナリストとして残り、開発の現場でその力が活かされる」ことに期待感を表明。今年の傾向としては「レーズンの前処理に様々な工夫がみられた」こと、また、「レーズンとチーズやクルミ、しょうが、ゆず、ハーブ類など幅広い食材との組み合わせが試みられた」ことを指摘。今回受賞をのがした参加者にも“いつかは”との気持ちでチャレンジし続けることを求めました。

受賞作品紹介

カリフォルニア・レーズン大賞

レーズンの恵み (WC)

レーズンの配合率の高いヒット商品をテーマに試行錯誤を繰り返し、中種発酵、タマゴを多めに使用することなどにより、しっかり、しっとりとした生地に仕上げる事が可能に。巻き込み用にもレーズンを使用し、配合率は合計で188%。



リーフレーズン (IR)

自然をテーマにレーズンを葉っぱが包む形に仕上げた。レーズンは赤ワインに1週間漬けて使用。デニッシュ生地と相性の良い、クリームチーズフィリングとレーズンを合わせる。

バジルの薫り (M-A)

3個売りで手頃な価格を設定。生地に練り込んだバジルペーストとレモン果汁に漬けたレーズンとの配合を工夫。チーズの食感も残りパスタやワインにも合う。型に入れて焼くことにより、安定した生産とともにボリューム感も狙う。



デリスレザン (M-B)

今回のテーマの“惣菜”を強く意識。レーズン液種を使ったクロワッサン生地、野菜、ナッツ、チーズを配合したミートボールをくるんだ。ソースとして、レーズンカレーソース、味のアクセントとしてレーズンペーストチャツネを使用。

審査員特別賞

ガトー・レーズン (WC)

レーズンをたっぷり味わってもらうことを狙った配合率200%は受賞作品中最高。スライスアーモンドの香ばしさとサクサク感、ふんわり焼き上がった生地との食感の変化も特徴。



ブラリネレザン (IR)

ブラリネ独特の香りやレーズンの甘酸っぱさをバランスよく生かすことをテーマに開発。人目を引く形状にも工夫。サクとした食感も楽しめる。お茶にも最適。レーズン配合率は120%。



干しぶどうのマカロン (IR)

新たなレーズンの前処理として、レーズンを白樺樹液に漬けて、味わい深さ、ふっくら感を増すことを提案。発酵生地の上にマカロンを搾ることで焼き上がりのひび割れを演出。



グッドアイデア賞

レーズンフラワー (WC)

黒糖蜜を配合し、レーズンとのバランスの良い味わいを狙う。一口サイズのかわいい形は、女性向けでオヤツにも最適。刻みレーズンを練り込んだケーキ生地との見た目のコントラストにも工夫を。



ピアスクリュエ レザン (IR)

レーズン種を使用し長時間発酵。ビールで給水したほろ苦さと、すりおろした生姜と煮込んだレーズンの生姜風味が特徴。使用素材に合わせ、ビール瓶をイメージした形に仕上げた。



消費者推薦優秀賞

レーズンのハーブ風味

紙で包んで焼くことにより、開いた時、初めて中がわかる楽しさを演出。レーズンやハーブの香りも逃げにくい。チーズ、ベーコンも入ってワイン、スープにもよく合う。

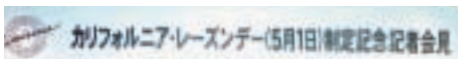


5月1日はカリフォルニア・レーズンと人々との新しい出会いの日。 カリフォルニア・レーズンデー制定記念キャンペーン

協会では、カリフォルニア・レーズン協会駐日事務所開設45周年を記念して、カリフォルニア・レーズンデーを制定。制定記念として行った2つのPRキャンペーンでは、カリフォルニア・レーズン大使の増田明美さんと消費者との多くの交流が生まれました。

第1弾

制定記念エッセイ「私とレーズン」募集



カリフォルニア・レーズン大使も授賞式に参加。



エッセイ募集では、全国29都道府県、15歳から82歳までの幅広い層から応募があり、カリフォルニア・レーズンが幅広い消費者に支えられていることが確認されました。全体の作品傾向としては、消費者一人一人の人生の節目にレーズンが深く関わったもの、健康面でレーズンを活用した思い出などを題材にした作品が多く見受けられました。5月17日には入賞者を東京にお招きし表彰式を行うと同時に、カリフォルニア・レーズンデーとその意義を広く全国に発信するための記者会見を実施。表彰式では3名の最優秀賞が発表され、賞状と賞品の旅行券5万円、賞品のカリフォルニア・レーズン1箱（10g入り小袋200個詰）が贈られました。また、佳作9名には賞状とカリフォルニア・レーズン1箱、協会オリジナルグッズが授与されました。

最優秀賞

井沢文子さん（福岡県）

私のドライカレーの最後の仕上げはレーズンです。たっぷりのレーズンを熱湯でやわらかく戻して刻み、加えます。レーズンの香りと甘みがカレーをいっそう引き立て、まろやかな味にします。



料理学校で習ったレーズン入りのドライカレーが「おふくろの味」になるまでを綴り、レーズンの香りが文面からあふれていました。

今田珠香さん（埼玉県）

「こんなときにはレーズン!」。妊娠中にそのパワーを身をもって感じていたので、子育てでもレーズンのお世話になりました。



妊娠中の貧血をレーズンで克服。育児にもレーズンを取り入れて、幸せな子育てとレーズンの深い関わりが伝わってきました。

一箭水絵さん（奈良県）

「おいしい!」。私は思わず叫んでしまった。…それからは、毎朝の食卓に並ぶ、フルーツ、ミルク、そして母の手作りのレーズンパンが、私の家族の朝食となりました。



お母さん手作りのレーズンパンで高校受験を克服。お母さんへの感謝の気持ちを綴り、最年少受賞者の荣誉に輝きました。

※受賞作全文は、協会ホームページ (<http://www.raisins-jp.org>) でお読みください。

第2弾

カリフォルニア・レーズン大使 増田明美さんの学校訪問／ランニング教室

「カリフォルニア・レーズン大使」増田明美さんは、マラソンランナーとしての経験から、子供達の健やかな成長のために、走ったり、歩いたりすることの重要性を訴えています。カリフォルニア・レーズンデー制定の記念活動として、全国から選ばれた小学校2校でランニング教室を開催しました。「正しい走り方のポイントは、肩の力を抜いて…、前後に腕をしっかりと振ること、腰を下げないこと。基本はスキップの高さです」と、無理なく誰にでもできる、ランニングを楽しむコツを教えました。「カリフォルニア・レーズン大使」は子供達を前に、日頃の運動とともに、バランスの良い食生活を大切にする事の重要性も強調。その例としてスポーツ時のクイックエネルギー、即効性の高い栄養補給源としてカリフォルニア・レーズンを食べたときに、また日頃から摂取することを紹介しました。増田さんのわかりやすい指導と楽しい語り口に、子供達の表情はひときわ輝きを増し、スポーツの楽しさと健康の喜びがあふれ出ました。子供達から贈られた花束のお返しには、「カリフォルニア・レーズン大使」自らカリフォルニア・レーズンを贈呈して、ランニング教室を締めくくりました。



協会では、これからも毎年5月1日のカリフォルニア・レーズンデーにちなんだ様々なイベントを企画してまいります。「この時季にはぜひこんなことをやってみよう…」といった、皆様のアイデア、ご提案もお待ちしております。よろしく!

手作りで生まれる本物の味、限定販売

敷島製パン株式会社(東京事業部)

「PASCO ORIGINAL VARIETY BREAD」

(2006/7/1より、4種類を都内一部スーパーにて限定販売)

敷島製パン(株)がPascoとして東京に進出した際、販売をしていたバラエティブレッドを、原料・配合もなるべく当初のものを使用し、忠実に再現しました。小麦全粒粉や雑穀、はちみつ、フルーツ等をミックスし、ビタミン、ミネラル、食物繊維も豊富です。4種類の中のひとつ、「WHOLE WHEAT RAISIN BREAD 13」(350円<税込み>)は、コクのある甘みとふんだんに使用されたカリフォルニア・レーズンが特徴で、まさに本場のレーズンブレッドの趣です。欧米の家庭でのパン作りをイメージしたカラフルなパッケージにもパン作りの原点を目指したこだわりが伺えます。(お問合せ先:敷島製パン(株)東京事業部03-3711-7582)



ホールウェイト
レーズンブレッド
[13slices]



健康志向の層に、継続飲用を促す

グリコ乳業株式会社

「果物、食べると…LL125ml」

(2006/4/3より、全国販売。84円(税込み))

125mlという小容量で、1日の摂取目安とされる果物200g分の果汁が補給でき、特に健康に気を遣う世代(30代以上)の女性を意識して開発されました。1日1本継続飲用を促すケース販売や宅配チャンネルに力点を置いた販売戦略を採用し、生協等のチャンネルでも健康を重視する層へアピール。りんごやレモンなどの5種類の健康フルーツ果汁のひとつとしてカリフォルニア・レーズン濃縮果汁が使われた理由は、フレッシュフルーツにはない濃さと健康感、含まれるミネラルが評価されてのこと。「これからも新規素材として検討しています。」と、カリフォルニア・レーズンの応用の広がりを感じました。

(お問合せ先:お客様相談室0120-141-369)



協会からののお知らせコーナー

消費者向け春のプレミアムキャンペーン「カリフォルニア・レーズン ホットはっとプレゼント」抽選会、優秀企業表彰式

今年も3月15日から全国63社の参加で展開した恒例のキャンペーンには、応募マーク総数約21万2,000と、昨年を上回るご応募をいただきました。6月21日には抽選会が行われ、計4,300名の当選者が決定しました。今回のキャンペーンは初めて応募を3枚、2枚、1枚にして賞品の差別化を図り、消費者に選択の幅を広げました。結果的には簡易さが受けたのか、1枚でも応募できるコースが半数以上を占めました。「カリフォルニア・レーズン製品を毎日、もっと手軽に」というメッセージなのかもしれません。昨年に続き、独自のポップで昨年対比120%以上の応募実績を残した企業など優秀企業4社(コープこうべ、進々堂、フジパンストア、共立食品)を選出。7月6日(木)には、米国農産物貿易事務所のケビン・セイジェル氏も出席し表彰式を開催。各企業代表者に記念の盾を贈呈しました。



左から、フジパンストア/杉浦氏
コープこうべ/岩城氏
進々堂/鎌仲氏、協会/佐竹
共立食品/平間氏、津村氏、小原氏

抽選会では一般消費者代表の立会いのもと、駐日代表ジェフリーN. マクニールが当選者を選出



協会ホームページリニューアル

この4月から協会ホームページがリニューアルしたことをご存じでしょうか。新しくなったウェブサイトは、トンプソンシードレスの黄緑色とレーズンの紫、カリフォルニアの太陽を表すオレンジの3色が基本の明るい色調。またトップページからワンクリックで知りたい情報にアクセスできる、シンプルでわかりやすい構成が特徴です。1) ニュース、2) カリフォルニア・レーズンができるまで、3) カリフォルニア・レーズンの種類、4) 栄養成分と機能性、5) 取り扱い企業&製品、6) コンテスト&セミナー、7) 健康応援、8) レシピ、9) キャンペーンと内容も充実しています。月1回の更新情報をお届けするE-Newsも受付中です。また、ひと味違うレーズンレシピを月2回、消費者にお届けしています。まずはクリック<http://www.raisins-jp.org>。



編集後記

今回のメニューアイデアコンテスト(1P)では、ホテルのシェフに交じり、給食企業の商品開発担当の方が最終実技審査に臨み、見事入賞されました。審査員の講評の中で「技術におぼれることなく、料理の素材を生かすような感性を磨くことが大切」という言葉が非常に印象的でした。その点、入賞作品はレーズンそのもののおいしさを生かして、多くの方に食べていただきたいという思いが伝わる作品でした。デザート部門で特別に表彰された「レーズンのきんつば」もおおいしかったと思います。ぜひ試作をお勧めします。

(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>