



# カリフォルニアレーズンレポート

2007 No. 50

# CALIFORNIA RAISIN REPORT



カリフォルニア・レーズン協会

## CONTENTS

- カリフォルニア・レーズンを使ったハロウィン製品アイデアセミナー .....1P
- 第16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 .....2P
- 第12回カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト .....3P
- <レーズン専科>脳の働きとレーズン/<協会からのお知らせコーナー>  
親子ランニング教室・健康応援ウォーク・キャンペーン抽選会 .....4P

今年からハロウィンには、カリフォルニア・レーズン製品をご提供ください。

## カリフォルニア・レーズンを使ったハロウィン製品アイデアセミナー

協会では、日本にも定着しつつある秋のイベント「ハロウィン」に向けた新商品開発をご提案する「カリフォルニア・レーズンを使ったハロウィン製品アイデアセミナー」を製菓部門(6月5日)、製パン部門(6月6日)と2日間にわたり開催し、多数のご参加をいただきました。製菓部門の講師は、洋菓子コンテストはもとより、ベーカリーコンテストではレーズン大賞に輝くなど、数多くの受賞歴を誇る高杉良和氏と、コンテスト入賞後独立し、現在は経営者としてもご活躍の駒水純一郎氏。製パン部門は、第8回コンテストで同時入賞、製品開発の最前線で活躍しながら、昨年には、パン業界で働く女性のためのネットワーク「クラブ・ド・サントノーレ」を立

ち上げた、橋本美帆氏と立木理恵子氏が担当。各講師のオリジナル作品5品づつ、合計20品の実演と試食を行いました。講習内容は、ハロウィンにふさわしい新製品開発の考え方やレーズンの下処理における工夫の数々、さらには店の経営・管理、働く女性に共通する様々な課題など多方面にわたり、講師と参加者とがともに考え感じあう奥の深いセミナーとなりました。



会場には女性の姿が目立ちました。

手から伝わる感覚を大切に…。気持ちは今でもチャレンジャー。



高杉 良和 氏  
株式会社本間砂屋  
佛蘭西菓子 御影閣杉  
シェフ・パティシエ  
<受賞実績>  
第2回 アイデア賞  
第3回、5回 佳作  
第8回 レーズン大賞(ベーカリー)



**製菓 ● ガトー・ヴォワージュ・オウ・レザン(写真左)**の生地には、レーズンペーストと粒レーズン、角切りにしてシロップに入れ、軽くボイルしたかぼちゃを配合。レーズンもシロップとあわせバナナリキュールの香りに加え、かぼちゃの種のヌーガグランをふり焼き上げる。**レザン・オウ・ニード(写真右)**のビスキュイ生地には、レーズンペーストと濃縮果汁を配合。クリーム・ポティロンにはかぼちゃペーストを入れ、レーズン



を全体に散らした。レーズンとかぼちゃの洗練された香りと、レーズンの食感が絶妙のバランス。その他、かぼちゃとレーズンとパイナップルを焼き込んだ、さくさく感が魅力の**ケイセット・オウレザン**、春巻の皮に巻いて焼いた**バトン・ド・レザン**、生地にかぼちゃペースト、クリームにはかぼちゃペーストとレーズン濃縮果汁を配合し、ラムレーズンを巻き込んだ**ドロール**。

カリフォルニアで食べたレーズンの味を原点に。



駒水 純一郎 氏  
有限会社ビスキュイ  
代表取締役社長  
<受賞実績>  
第2回 アイデア賞



デーにつけ込んだレーズンをたっぷり巻き込み、かぼちゃのクリームをナッペした。その他、おやつに最適のかぼちゃとレーズンの**マフィン**、アングレーズベースのバタークリームとラムレーズンをサンドした**かぼちゃのレーズンサブレ**、パンプキンパウダー入りのシュトロイゼルをトッピングしたくろみとレーズンの**タルト**、生地にはゴマ油を加えた**カマンベールラムトンプゾン・シードレス**。

コンテスト入賞をバネに! 好きな道を買って夢を実現。



橋本 美帆 氏  
敷島製パン株式会社  
東京事業部 製品開発部  
<受賞実績>  
第8回 消費者推薦優秀賞



ン、バター、ドライりんご、アーモンドプードルを合わせ、かぼちゃの種とかぼちゃのそばろをトッピング。その他、レーズン発酵種を使った**パンプキンレーズンカンパニニ**、コニャックにつけたレーズンが、かぼちゃ色の生地には散らばる**ハロウィン クグロス**、数種類の果物がぎゅっと詰まり、ブルーチーズともよく合う大人向き**レーズンピアスティック**、レーズンと角切にかぼちゃを巻き込んだ**デニッシュのキャラメルレーズンパンプキン**。

仕事、人生、食とパン、そしてレーズンを語る。



立木 理恵子 氏  
株式会社ボンパドウル  
製品開発課  
<受賞実績>  
第8回 アイデア賞

**製パン ● ごろごろかぼちゃチーズ(写真)**は、ペッパー入りのチーズをあわせ、甘さ抑え目で、大人向けのハロウィンパン。仕込みは材料を一度に混ぜ合わせるだけ。生地は完全につながらず状態にし、ネーミング通り、ごろごろしたかぼちゃの食感を残す。その他、かぼちゃ形に成型し、見た目も楽しい**パンプキンブレッド**、かぼちゃメロンパンの**ポティロン**、かぼちゃスライスをトッピングし中身



もレーズンとかぼちゃがしっかりと味わえる**デニッシュのパンプキンスイートルール**、レーズン、レーズン濃縮果汁とクリームチーズ(**ダイス**)を練り込んだ生地には、かぼちゃダイスを巻き込んだ**グラハムハロウィンブレッド**。

※セミナーレシビックをご希望の方は、同封のアンケート用紙でご確認ください。

# 第16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



毎年、注目度も高まる「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」は今回で第16回目。「ホールセール・コンビニエンス製品部門」と「インスタ・リテールベーカリー部門」に、合計225作品のご応募をいただきました。第一次審査を突破し、6月15日・16日の最終実技審査に臨んだのはその1割の22作品。全国から集まった精鋭たちが、日本パン技術研究所(東京・江戸川区)を会場に熱い戦いを繰り広げました。審査は、制限時間内に仕上げられた各作品を、一般消費者から公募した3名の消費者代表も含む10名の審査員が、味、見た目、販売の将来性、レーズンの使い方などを厳正にチェック。最終的に、レーズン大賞2名を含む10名の入賞者が決まりました。

表彰式で駐日代表のジェフリー N. マクニールは、「最近のコンテスト入賞作品の多くは米国でも紹介され、高い評価を受けています。皆さんも自信を持って、今後の仕事に励んでいただき、また、更に技術を高めてください。」と、ファイナリスト全員に記念のメダルを贈呈しました。続いて各入賞

## 最終審査結果

(敬称略)

作品名	部門	受賞者	所属
<b>●カリフォルニア・レーズン大賞</b>			
黒糖レーズンマコロン	WC	長尾 有佳	フジパン
Jealousy Raisin	IR	佐々木 卓也	ボンパドウル
<b>●審査員特別賞</b>			
Pain integral aux raisin (パン・アンテグラル・オ・レザン)	IR	吉川 崇	オクノフードサービス パン工房 麦の花 夕陽ヶ丘店
ラムレーズン フレンチブレッド	IR	保妻 信勝	ブレドール 金沢店
大地の恵み	IR	小林 健吾	志津屋 京都駅店
<b>●グッドアイデア賞</b>			
ショコラ レーズン	WC	山中 康央	日糧製パン
バナラゼン	WC	長谷川 美里	敷島製パン バスコ 多摩工場
ル ポンドゥレザン	IR	山口 功三郎	ドンク 東京
<b>●消費者推薦優秀賞</b>			
クリーム フレーム シードレス	IR	須藤 秀男	マリアー・ジュドウ ファリーヌ
<b>●駐日代表賞</b>			
アロマティック レザン	IR	大西かおり	石村萬盛堂

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

者には、記念の盾とカリフォルニア州フレスノ研修旅行が贈呈されました。今回の作品傾向としては、レーズンと多様な健康食材との組み合わせを追求したものや、日本ならではの素材との組み合わせが多く見受けられました。また、レーズンの下処理などにも一段と工夫がこらされるなど、レベルの高い戦いになりました。協会は、これらの作品が消費者に楽しんでいただけるよう、一日も早い商品化を期待しています。

※コンテストレシビックをご希望の方は、同封のアンケート用紙でお申込みください。

## ●●受賞作品紹介●●

### カリフォルニア・レーズン大賞



#### 黒糖レーズンマコロン (WC)

レーズンの甘酸っぱさと黒糖との組み合わせをポイントに、サクサクのメロン皮と、フォンダンショコラをイメージしたとろけるようなナッツクリームとの食感のバランスを楽しめる作品。ホールセール商品として、見た目のおいしさも、味と同じくらいに工夫。昨年のグッドアイデア賞に続いての受賞。

#### 長尾由佳氏 (フジパン)

昨年に続き黒糖にこだわりました。作品に自信はありましたが、実技審査での出来上がりが心配でした。



#### Jealousy Raisin (IR)

石臼挽き粉パンの“もちっ”と、道明寺の“もちっ”の組み合わせで驚きの食感をめざす。作品名も“やきもち”から“Jealousy”。レーズンの甘みは柑橘系のほろ苦さでバランスをとり、フィリングにはレーズンペーストを40%配合。変則的な成型で2種類の食感が楽しめるのも魅力。

#### 佐々木卓也氏 (ボンパドウル)

約1ヶ月半、10数回の試作を繰り返しました。最後の1人で大賞がコールされた時には、頭が真っ白になりました。

### 審査員特別賞



#### Pain integral aux raisin (IR)

“完全なレーズン入りパン”は、小麦とレーズンをしっかりと噛み締めて味わえる。栄養面でも優れた全粒粉の生地に、味と、保湿性も考えレーズンを多めに加え、栄養バランス、食べやすさを追求し、ロングラン商品を狙う。



#### ラムレーズンフレンチブレッド (IR)

レーズン種で時間をかけて発酵させた生地の甘味と、ラムレーズンとの取り合わせがポイント。レーズンの保湿性と、防カビ効果も意識。幅広く多くの人にレーズンを楽しんでいただけることを目指した。



#### 大地の恵み (IR)

開発者の小林氏は健康、安全、安心をテーマに10年間連続してコンテストに応募。今回は、レーズンはもろん、女性の好きな芋と肌によいとされるアマニもたっぷり配合。レーズンと芋の味のバランス、焼き上がりの色合いにもこだわった。

### グッドアイデア賞



#### ショコラレーズン (WC)

レーズンの甘酸っぱさをメインに、かりかりアーモンドの芳ばしさ、チョコレート、バター風味が1つのハーモニーを奏でる。ホールセール製品でも、本当においしいものを提供したいという気持ちから、ラインでの生産性をぎりぎりまで追及。



#### バナラゼン (WC)

忙しい現代の女性を意識してコラーゲンを配合し、食べやすいスティック状に成型。歯切れの良い生地ながら、レーズンとコラーゲンの保湿度でしっとり感も合わせもつ。バナラの香りに、レーズンの自然な甘酸っぱさがマッチする。



#### ルポンドゥレザン (IR)

店のイベント賞品を開発中、橋をイメージした成型を考案。白ワイン漬のレーズンを練り込んだ生地に、アーモンドヌスフィリングを巻き込んで、食感も楽しめる。クリスマスイベントなどにも応用が可能。

### 消費者推薦優秀賞



#### クリームフレームシードレス (IR)

“シンプルでおいしい”をテーマとしたレーズンクリームパン。成型も1粒のレーズンをイメージ。レーズンはスチームコンベクションで処理をして白ワインと3日以上ねかせ、ペースト状でも使用。チーズベースクリームがアクセント。



#### アロマティックレザン (IR)

レーズンはシナモンスティック、アニス、オレンジの皮入り赤ワインエキス液に漬け込み、その香りで癒し効果をねらう。レーズン種を使用し、くるみ、かぼちゃの種、もちぎも配合。食べておいしく、健康面もアピール。



消費者代表審査員も、日頃パンを選ぶポイントとして「安全性や健康面の配慮」を第一にあげました。

ジャンルを超えた菓子コンテストとして定着。ギフト菓子部門に質の高い作品が競う。

## 第12回 カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト



「第12回カリフォルニア・レーズン菓子新製品開発コンテスト」には、「生菓子・半生菓子部門」と「ギフト菓子(焼き菓子・干菓子)部門」、合計108作品のご応募をいただき、その中から第一次審査を突破した、14作品(生・半生菓子9作品、ギフト菓子5作品)が、6月23日の最終実技審査に臨みました。レーズン協会駐日代表のジェフリー・N・マクニール他6名の審査員が見つめる中、ファイナリストたちは、緊張感の中にも、日頃鍛えた技を遺憾なく発揮し、次々に作品を仕上げました。

表彰式では、受賞者の名前が呼び上げられるたびに、喜びの笑顔と複雑な表情が交錯する光景が今回も繰り広げられ、レーズン大賞1名を含む4名の入賞者に、記念の盾とカリフォルニア州フレスノ研修旅行が贈呈され

### 最終審査結果

(敬称略)

作品名	部門	受賞者	所属
●カリフォルニア・レーズン大賞			
reluire raisin(ルリユーイルレザン)	F	坂下 寛志	モンサンクレール
●審査員特別賞			
レーズンのバラドルス(Barra Dols)	G	山口 勇二	岩国薬房 ロワール
Caramel-Raisin(キャラメル・レザン)	G	西園 誠一郎	グルメデリバリーシステム
●グッドアイデア賞			
レーズン日和	F	田崎 典子	亀屋万年堂

F:生菓子・半生菓子部門 G:ギフト菓子(焼き菓子・干菓子)部門

ました。

今回のコンテストの最終審査の結果、生洋菓子1作品、和菓子1作品、ギフト菓子2作品が入賞しました。これは例年に比較して、ギフト菓子の方がレーズンの味を生かした作品が多かったためです。審査員の方々からは「生洋菓子は全般的に、レーズンのうまみが生かされていないかった」という意見が聞かれました。レーズンの下処理と他の食材との組み合わせがポイントになったようです。

特筆すべきは60歳代の方が入賞されて「シルバー世代に元気と活力を与える」と意気揚々でした。



※コンテストレシピブックをご希望の方は、同封のアンケート用紙でお申込みください。

### ●●受賞作品介绍●●

#### カリフォルニア・レーズン大賞



#### reluire raisin (F)

生地とジュレにはレーズン濃縮果汁を、ムースにはマスカルポーネとともにレーズンペーストを配合した。クリームにはミックスピューレ、パッションピューレを合わせて使い、全体的にバランスの良い味に仕上げた。レーズンを主役に使い、金箔で一段とその輝きを強調した。

坂下 寛志氏  
(モンサンクレール)

数々の試作を通して今までにないレーズンの使い方を学べたことが何よりの成果です。受賞は光栄であると同時に大変誇りに思います。



#### 審査員特別賞



#### レーズンのバラドルス(G)

スペインのトゥロン型を変形したチョコレート菓子。配合率40%とたっぷり配合したレーズンには、いよかんピールを合わせ甘さを調整。チョコでコーティングし、ブドウをあしらった飾りも魅力。筋目によって小さくカットしながら、じっくりと味わいたい。



#### Caramel-Raisin(G)

最近人気のキャラメルにレーズンを合わせ、塩の使い方で落ち着いた味加減とした。ラムレーズンはそのままのものと刻んだものを使用。隠し味のジンジャー・ビネガーが生きる。

#### グッドアイデア賞



#### レーズン日和(F)

アイデア賞にふさわしく、かわいらしい形と淡い色合いが特徴。ういろうのようなしっとりとした食感も魅力。生地と餡にもレーズンペーストを入れ、白餡の甘さとレーズンの甘酸っぱさがおおいしく調和。

### コンテスト関連・新製品情報

カリフォルニア・レーズン大賞受賞者 佐藤大輔監修

#### こだわりのレーズンパンシリーズ 神戸屋

2006年カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテストで、見事カリフォルニア・レーズン大賞を受賞した、佐藤大輔氏(神戸屋企画開発部)監修による「こだわりのレーズンパンシリーズ」3品が発売中です。佐藤氏はその開発意図を「誰よりもレーズンをたくさん使ったパンを作りたい。お客様に、おいしく召し上がっていただくだけでなく、感動と驚きを与えたい。」と語っています。コンテストでの実績を、受賞作品の商品化にとどまらず、幅広く商品開発・販売企画に活用する動きが活発です。今年度コンテストからはどのような新しい動きが生まれるのか、注目されます。



2006年授賞式での佐藤氏(右)

カリフォルニア・レーズン健康応援ウォーク(4P参照)においても即売会を開催し、レーズンたっぷりの食べ応えと、3種類の個性的なおいしさが、ウォーキングの友として、人気を集めました。

#### ★スナックレーズン★

たっぷりのレーズンをパン生地で包み、ビスケット生地を被せて焼き上げています。大きな口をあけずに食べられ、女性にも嬉しいスナックパンです。



#### ★メイプルレーズン★

たっぷりのレーズンを生地練り込みました。隠し味のメイプルが利いた、ベーシックなレーズンロールです。朝食や小腹が空いたときにぴったりです。



#### ★アーモンドレーズン★

レーズンをふんだんに使用しており、生地に巻き込むだけでなく、さらに練り込んでいます。アーモンドクリームがアクセント。レーズン好きの方に特におすすめです。



協会では毎年1回、食と健康を中心テーマに、それぞれの専門家からカリフォルニア・レーズンの普及活動に関するご提言をいただいています。今回ご参加いただいた高田明和先生は、最近の健康についての議論の中では脳の働きという観点が抜けていると指摘。カリフォルニア・レーズンの主成分でもあるブドウ糖と脳の働き、また、「甘いもの」の摂取と肥満、糖尿病との関係や運動の大切さなどについて、世界の研究機関の資料をもとにわかりやすくご説明いただきました。

### ●脳の働きとブドウ糖

ブドウ糖は脳にとって唯一のエネルギー源である(※)。体重比約2%の脳が全摂取エネルギーの約25%を使っている。そのエネルギー効果は記憶力を高め、好奇心や探索能力といった意欲の向上にも役立つことが判明している。

※脳以外の組織は、ブドウ糖がなくなれば組織内のグリコーゲンをブドウ糖にして使い、さらにエネルギーが必要な場合には脂肪を分解しエネルギーを生産させる。しかし、脳にはこの経路はないので、ブドウ糖の供給がとどると脳細胞は機能を失ってしまう。

### ●「甘いもの」の摂取と糖尿病

糖尿病患者は増え続け、2002年の厚生省調査によると日本人の成人の6人に1人が糖尿病かその予備軍とされた。一方、日本人のカロリー消費量はこの30年間で約10%減少し、炭水化物に限ると約30%減少している。これらの統計からも「甘いもの」の摂取がそのまま糖尿病の原因とはいえない。

### ●ブドウ糖の摂取が不足すると…

ブドウ糖が少なくなると、脳はそのエネルギーを優先的に脳に取り込もうとして、他の細胞の糖の使用を抑制しようとする。つまり、インスリンに反応しにくくなり、糖尿病にいたる症状を引き起こす。「甘いもの」を必要以上に制限すると糖尿病につながる可能性があるとの認識が大切。

### ●「甘いもの」の摂取と肥満

現在、メタボリックシンドロームなどで問題にされるBMI(肥満度)基準で多少肥満とされても、そのことが健康に悪いとはいえない。各種のデータでは、糖分の摂取と体格指数は比例しないことがわかる。つまり、「甘いもの」を食べると太るとはいいい切れないことを示している。問題は肥満にいたる生活習慣にある。

### ●運動の大切さとカリフォルニア・レーズンの健康効果

おなじ肥満の人でも、運動をする人の糖尿病の危険率は低下することがわかっている。カリフォルニア・レーズンには約70%のブドウ糖・果糖が含まれている。カリフォルニア・レーズンを食べて脳を活性化させ、運動によって肥満、糖尿病の危険性を低減させることは、健康のために大変よい方法といえる。

## 協会からのお知らせコーナー

### ●5月1日はカリフォルニア・レーズンデー記念イベント/スポーツとカリフォルニア・レーズンとのおいしい関係をアピール カリフォルニア・レーズン健康応援大使 増田明美さんによる「親子ランニング教室」



5月20日(日)、快晴。会場の都立赤塚公園競技場。カリフォルニア・レーズンデー記念イベントには絶好のコンディション。「腕を使って走りましょう…」「何よりも走ることを楽しむことが大切…」、カリフォルニア・レーズン健康応援大使 増田明美さん、特別ゲスト 瀬古利彦さんの声が新緑の木々に響きました。スキップ、ダッシュ、腿上げ、多様なメニューの合間に、参加者はカリフォルニア・レーズンでエネルギー補給。参加者全員が参加してのリレー競技では、レーズンパワーを発揮して手に汗にぎる熱戦を展開、ランニングの楽しさ、健康のよさこびがあふれる教室となりました。



### カリフォルニア・レーズン健康応援大使 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2007健康応援ウォーク～

6月2日(土)、この日も快晴。カリフォルニア・レーズン健康応援大使 増田明美さんが指導する準備体操でからだをほぐした参加者は、16キロの健脚コースと10キロのファミリーコースにわかれて大宮ソニックシティ イベント広場をスタート。途中のエイドステーションでは、増田さんが小袋入りカリフォルニア・レーズンを手渡して激励し、そのエネルギー効果をアピールしました。ゴールでは、特別ゲスト「瀬古利彦とパンキーズ」によるバンド演奏が出迎え、その後、増田さんと瀬古さんのトークショーでは、参加者がそれぞれゼッケンに書いた「レーズンにもつイメージ」を紹介。終始、笑いが絶えない、にぎやかで楽しいイベントとなりました。



### ●2007年、春カリフォルニア・レーズンキャンペーン「I LOVE レーズン プレゼント」抽選会



3月15日から全国63社が参加して繰り広げられた春の消費者キャンペーンも、6月18日(月)の抽選会(写真左)で幕を閉じました。今年の応募総数は、Aコース「楽しいクッキングセット」と、特に人気が高かったBコース「おいしい朝食セット」の合計で206,016件。当選者数が一段と増

加して、消費者にとってより魅力度がアップ。春先のスタート早々応募用紙が足りなくなる店舗が出たように、このキャンペーンを心待ちにする消費者も、年毎に増えつつあるようです。関係各位には、今年度のご協力に感謝するとともに、今後とも、一層のご協力をお願い申し上げます。

## 編集後記

6月2日の健康応援ウォークで16キロコースに参加しました。以前のマラソン経験から、16キロを歩くのはそれほど難しくないと考え、3キロあたりからランニングに。ところが10キロ過ぎから右大腿部が悲鳴を上げ始め、最後は脚を押さえながらやっとのゴール。初めての肉離れでした。原因は?と考えたところ、①起伏の多い農道が中心だったため、ランニングでは、自分の想像以上に脚に負担がかかった、②水分の補給が不十分だったこと、③走り始めてしまったため、途中でレーズンの捕食をしていなかったことなどが、頭をよぎりました。お恥かしいことながら、身をもって「スポーツにレーズン」を再認識させられました。

(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>