

- 1P... スポーツプレイヤーを応援し続けます。
/カリフォルニア・レーズンキャンペーン
- 2P... アンケートのご質問にお答えします。
- 3P... 2人の大賞受賞者からのアドバイス。
- 4P... カリフォルニア・レーズンの仲間達へのご招待
/歴代受賞者リスト

カリフォルニア・レーズンは スポーツ・プレイヤーを応援し続けます。

東京マラソン2010に約50万粒(250kg)を提供しました。



カリフォルニア・レーズン協会は、2010年2月28日(日)に約3万5千人が参加し開催された、国内最大規模のマラソン大会「東京マラソン2010」のコース上4カ所の給食所にカリフォルニア・レーズンを提供し、ランナーをサポートしました。

その他、約2万人が参加する「湘南国際マラソン」、約1万5千人が参加する「荒川市民マラソン」はじめ、各地のマラソン大会やランニング大会では約90万粒(450kg)を提供。年間を通して、カリフォルニア・レーズンのスポーツ時における優位性を広く訴求しています。



Japan Para
Championships

カリフォルニア・レーズン協会は
ジャパンパラリンピック大会を
応援しています。



レーズンって素晴らしい!

横浜F・マリノス所属、日本代表、
中澤祐二キャプテンが、カリフォル
ニア・レーズンについてコメントを!

中澤選手は、現在、協会が新疲労回復アイテムとして、横浜F・マリノスの食堂に提供している「カリフォルニア・レーズン」について、自身のブログやメディアのインタビューで、こんなことを…。「このレーズンは今年からクラブハウスに置いてあるんだけど疲れた体にとっても良いみたい。鉄分や糖質が豊富に含まれててしかも脂質が少ないんだよ。美味しく栄養補給ができるレーズンって素晴らしい!」ブログでは、カリフォルニア・レーズン小袋を持ってニコッリ!です。

3月1日
スタート!

人にやさしい 自然にやさしい カリフォルニア・レーズンキャンペーン

春の消費者プレミアムキャンペーンが72企業の参加を得てスタート。今回は対象企業をパンに限らず小袋、菓子メーカーにも拡大。全国の店頭で「人にやさしい自然にやさしいカリフォルニア・レーズン」を呼びかけています。2社の担当者からその意気込みが伝わるメッセージをいただきました。

ロングセラー商品の魅力を たっぷりご紹介します。

株式会社ブルボン
対象商品:「ガトーレーズン」



この度のキャンペーンは、レーズン使用商品の美味しさをより多くのお客様にお伝えできる機会と考えています。売上前年比10%以上を目標にしています。POP やはがきなどキャンペーンの販促物を量販店様の店頭で設置し、販売促進活動を行っています。

当社の商品は永年にわたり、多くの方々から高い評価とご支持をいただいています。「レーズンサンド」は38年間、「ガトーレーズン」は15年間ご好評をいただいているロングセラー商品です。また、しっとりタイプのクッキー「レザン」を発売し、新しい商品の育成にも努めています。これからも新たな購買層の獲得と、レーズンの魅力をお伝えする商品の開発を行っていきたくと考えています。当社商品が未永く愛され続けることを期待しています。(杉山 篤 課長)

受賞作品をメインに 妥協のない商品で勝負します。

ブレドール 金沢店
対象商品:「ラムレーズンフレンチブレッド」
(第16回ペーカリーコンテスト審査員特別賞)他



キャンペーンは、2007年に協会主催コンテストで審査員特別賞をいただいたことがきっかけで、翌年の春から参加しました。今回で3回目になりますが、昨年当選されたお客様から「今年はまだですか」と質問をうけたりして、着実に定着してきたと感じています。

「このパンを食べてから子供がレーズンを食べられるようになりました。」そんなうれしい声をいただいた受賞作はじめ、カリフォルニア・レーズンを使用したパンと菓子の全商品、約8アイテムを対象商品にしています。外からでも分かるように店の入り口に告知カードを置いたり、店内には賞品サンプルをPOPや協会小冊子と組み合わせで展示しています(写真)。4月には3店目を横浜・桜木町駅前に出店予定です。来年は新店舗でもぜひ参加したいと思います。(保要信勝 マネージャー)

アンケートのご質問にお答えします。

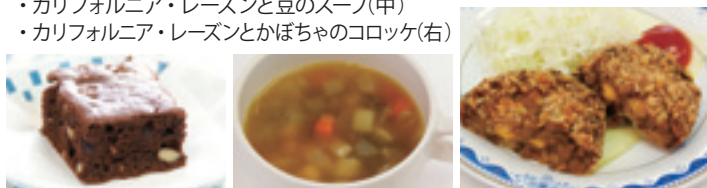
皆様からはアンケートを通して様々なご質問、ご提案をいただきます。今回取り上げさせていただいた方をはじめ皆様にお礼申し上げます。

◎レーズンを使った集団給食向けのレシピについて教えてください。

A 協会では長年、学校給食や一般給食へのカリフォルニア・レーズンの普及活動に力を入れています。★今年度は、3月6日、「横浜F・マリノス」との共同企画により学校栄養職員他を対象とした「食育講習会」を開催し、子供達の健康に役立つレシピをご紹介しました。★2008年開催の「学校給食栄養士セミナー」で提案した「レーズンみそ」を使ったメニューはすぐにでも取り入れたいとご好評をいただきました。★2004年「イタリアンテイストの給食アイデアセミナー」では、人気シェフによる新感覚給食レシピを多数ご紹介しました。★スペースの関係でレシピまでお伝えできないのは残念ですが、レシピ詳細は協会HP(コンテスト&セミナーまたはレシピ→プロ向け料理)にてご確認くださいよう願ひ申し上げます。

2010年3月6日「食育講習会～教えて！元気な心と体を育む運動と食事～」より

- ・カリフォルニア・レーズンブラウニー(左)
- ・カリフォルニア・レーズンと豆のスープ(中)
- ・カリフォルニア・レーズンとかぼちゃのコロッケ(右)



2008年「学校給食栄養士セミナー～子どもたちが喜んで食べるカリフォルニア・レーズンレシピ～」より

- ・鯖のカリフォルニア・レーズンみそ焼き(左) (レーズンみその制作)
- ・カリフォルニア・レーズンみそピザ(右) 他3品



2004年「カリフォルニア・レーズンを使ったイタリアンテイストの給食アイデアセミナー」より

- ・レーズンキューブゼリー ヨーグルトソース(左)
- ・レーズンとエビが入ったベンネアラビアータ スパイスの香り(中)
- ・小魚のカルピオーネ(右) 他7品



※上記2004年セミナーのテキストをご希望の方は、アンケートに答えてお申込みください。

◎レーズンの種類別による粒の大きさ、使い方の違いを教えてください。

A カリフォルニア・レーズンの代表格は、緑ぶどうを原料とした「ナチュラル・シードレスレーズン」です。琥珀色が特徴の「ゴールデンレーズン」、完熟ぶどうを使用し、湯通し後機械乾燥させる「ディップド・シードレス」は主に菓子、デザート材料として利用されますが、日本での流通は限られます。★粒が大きいのはマスカットから生産される「シード・マスカット」、ぶどう色の品種のフレイム・シードレスから生産される「フレイム・シードレスレーズン」で、甘みの強くフルーティーな味わいが特徴。★粒が小さいのはブラック・コーリンスから生産される「ザンテ・カラッツ」で、標準サイズの1/4程度で酸味が強いのが特徴。パンやデザートに独特の食感と風味を与えるために使われることが多いようです。



※カリフォルニア・レーズンの詳細をまとめたパンフレットは、アンケートに答えてお申込みください。

◎他の国々で使用されているレーズンの使い方などを教えてください。

A 他国と比較するとパン製品として使われる傾向が高いのが日本の特徴といえます。★カリフォルニア・レーズンの本場米国ではパンや菓子に入れて使うほか、子供達のおやつとして、また運動時のエネルギー源としてそのまま食べることが比較的多いようです。★ヨーロッパではご存知の通りいろいろな伝統菓子にレーズンが使われています。★協会シンガポール事務所からも情報を入手しました(下)。これからは日本のエスニック系レストランでも、カリフォルニア・レーズンを活用した料理がたくさん並んで欲しいものです。



California kuzi Beryani Dam
マレーで人気のイスラム教の正月料理にはカリフォルニア・レーズンをトッピング。その他正月用のお菓子やもてなし料理にも使われているとのこと。カリフォルニア・レーズンがおめでたい料理に使われるとのうれしい情報です。



California raisin pineapple curry
タイ風カレーにもカリフォルニア・レーズンは必須アイテムのようです。フルーツの一つとして、色彩のアクセントとして存在感が伝わります。



lemon grass jelly
シンガポールの屋台やレストランで人気のデザート。南国の夜にふさわしい清涼感が伝わります。日本での流通が限られるゴールデンレーズン使用が少し残念。

◎コメ粉のパンを作る時にレーズンを利用すれば、カルシウムや鉄などのミネラルを補給することになり、学校給食等にも強くアピールできると思いますが？

A 米粉の利用推進に関わる読者からご提案をいただきました。★ご存知の通り米粉は、昔からせんべいや和菓子材料として使われていますが、最近ではパンやケーキ、麺類など、従来小麦粉を原料としていた食品にも使われるようになってきました。★製品特徴としては、くちどけの良さや、モチモチ感をアピールする商品が多いようです。また、アレルギーへの対応などの観点からアピールする商品も見受けられます。★協会では2009年4月に東京と大阪で開催した「製パンアイデアセミナー～選んでナットクレーズンパンのある食卓～」で、米粉を使用したレーズンパンを紹介しました。★「米粉製品にレーズンを利用すれば栄養バランスが良くなる」とのご提言は多くの方にご参考いただけるのではないのでしょうか。

「レーズン米粉ブレッド」

2002年クープ・デュ・モンド世界大会の優勝メンバー、ミル・ヴィラージュのオーナーシェフ渡辺明生氏がアイデアセミナーで提案。強力粉70に対して米粉湯種を30の割合で使用。



※上記製パンアイデアセミナーのテキストをご希望の方は、アンケートに答えてお申込みください。

第14回レーズン大賞受賞者(インストア・リテール製品部門) 柳田(旧姓:小畑)絵美さん

コンテストで1つの食材に向き合うことが大きな力となる。

京都で観光客にも評判のチーズにこだわるプチカフェを経営。

受賞作品
「CARIFORUNIA CARPET」



<コンテストへの道>子供の頃からお菓子作りは好きでしたね。パン作りは京都のパン屋さんのアルバイトから。小麦粉が思わぬ形に変化するのが刺激的で、そのまま就職しました。上司の勧めでコンテストに参加しはじめ、レーズンコンテストはその仲間から知りました。一度目は書類審査で落選。翌年はどうかしようかと迷いながらも勢いで応募。レーズン大賞をいただきました。

<受賞作品の制作>一度目の失敗の経験からよりアピールすることを目指しました。発想としてはまずレーズンを考えますが、この時の受賞作では甘さを抑えた調理パンを目指しました。人参とレーズンの組み合わせはキャロットサラダからヒントを得ました。そのシックな色の組み合わせも気に入っていました。レーズンの下処理としてはレモン汁で煮ましたが、奇をてらわずシンプルに心をかけたつもりです。仕上げのチーズは、やはり私の好みが出たかもしれません。

<チャレンジのもたらしたもの>受賞は大きな自信となりますが、チャレンジしようという意欲が高まるのが大きいと思います。日頃のパン作りの中では、コンテストほど一つの食材に真剣に向き合うことはあまりありません。開発力とでもいえるのでしょうか、自分自身、大きな成長が感じられました。他の人に評価され、関係者とのつながりが広がることも大きなメリットです。

<これからの道>就職した時からしっかりした技術を身につけて独立しようと考えていました。お店は、自分の趣味へのこだわり、お客さんの反応を直接感じられるということで、今のスタイルになりました。周りの人たちの支えもあって長年の思いを実現することができました。これからもマイペースで、チーズと京都と、むろんカリフォルニア・レーズンにもこだわった店を続けていきたいと思っています。



・柳田さんには毎日10種類以上焼くというチーズパンの中で、カリフォルニア・レーズンを使った定番パンを紹介していただいた。**ロックフォーム**(断層右)はブルーチーズと胡桃と赤ワイン煮のレーズンを生地練りに包む。**ポム**(断層左)はクリームチーズとりんごと、はちみつ&レモン汁で煮たレーズンをソフトフランスに包む。
・カリフォルニア研修旅行の思い出をまとめて仲間達に贈った。

sarah moon サラ・ムーン
TEL: 075-724-4082
京都市左京区
山端森本町21-24
7:00 ~ 17:00(火曜定休日)

<ベーカリーコンテスト特集(2)>2度目、3度目の挑戦でレーズン大賞を受賞。コンテストをばねにそれぞれの道を歩み続ける! 2人の大賞受賞者からのアドバイス。まずはチャレンジを!

第15回レーズン大賞受賞者(ホールセール・コンビニエンス部門) 佐藤大輔さん(株式会社神戸屋)

コンテスト最大のメリットは多くの仲間と出会えること。

だれよりもレーズンをたくさん使ったパンを作り続けたい。

<コンテストへの道>学校で学んだ発酵の知識を活かそうと今の会社に就職。工場数年、その後、現在の開発部門に移りました。上司の影響からコンテストに参加するようになり、レーズンコンテストは一度目は実技審査に残りましたが、2度目は書類審査で落選。3度目の正直で大賞をいただきました。

<受賞作品の制作>レーズンコンテストである以上、レーズンをたくさん美味しく食べていただくにはどうしたらよいかを第一に考えました。過去の作品も研究し、これまであまりやられていないことは何かを考え、技術的にはレーズンをいっぱい入れても生地が硬くならないことを目指しました。リテールの方はその場で美味しくですが、ホールセールの私達はしばらく時間があるのが基本です。そのためにはしっとり感をどれだけ持続させられるかが大きなポイントになります。プレゼンテーションでもその点は強くアピールしました。

<チャレンジのもたらしたもの>コンテストに応募する一番のメリットは友達ができることです。その友達がコンテストで結果を出すと、負けてたまるかと大きな刺激になります。その刺激は日頃の仕事へもつながります。受賞は大きな自信になりますが、私はそれは1年限定のものと考えています。1年ごとに気持ちを切り替えて、新たな目標を目指すことを私自身はここがけています。

<応募者へのメッセージ>新商品の開発である以上、見た目でも、食べても、目新しさ、驚きを与えられるようなものを目指してください。まずはチャレンジです!



・受賞作品「レーズンの恵み」はレーズン配合率 188%を達成。
・受賞1年後には、レーズン大賞を記念して自身が監修したメイプルレーズン(写真)他「こだわりのレーズンパンシリーズ」3品を発売。
・カリフォルニア研修旅行と一緒に記念写真におさまった仲間達との交流は今でも盛んに続いている。



第19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特集(1) -駐日代表ジェフリー・マクニールからのメッセージ-

カリフォルニア・レーズンの仲間達へのご招待

2010年ベーカリーコンテストは、ホールセール・コンビニエンス製品部門、インスタ・リテールベーカリー製品部門、特別協賛部門(アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンを使ったパン)の3部門で作品募集。応募締め切りは5月7日(金)です。

<コンテストへのご招待>今回19回目を迎える「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1992年開催した「カリフォルニア・レーズン製品新製品開発コンテスト」のベーカリー部門としてスタート。業界を牽引する多くのベーカリーを輩出し続けています。

<日本の消費者のレーズンパンへの熱い思い>2006年、カリフォルニア・レーズンデー制定を記念してエッセイ「私とレーズン」を募集しました。子供時代に初めて給食で食べた「レーズンパン」の美味しさと驚き…。母が受験時代に作ってくれた「レーズンパン」の暖かさ…などなど、多くの作品からは、日本人の「レーズンパン」に対する熱い思いとその歴史の重みが伝わりました。

<研修旅行に見る日本のパン技術の飛躍>毎年、入賞者をフレスノ研修旅行にご招待し、現地では受賞作品の試食会を行います。実は、上の「私とレーズン」にも綴られていた、今から約50年前、カリフォルニア・レーズンの日本への輸出が本格化し始めたころ、米国のパン技術者が日本各地でレーズンパンの作り方を教えたと言われています。かつての教え子の素晴らしい作品に、米国関係者からはいつも感嘆の声があがります。長年にわたる業界関係者の努力が、日本のパン技術を世界のトップクラスまで押し上げた何よりの証拠ではないでしょうか。

<日本のレーズンパン文化のさらなる発展のために>協会はこのコンテストを通して、日本のパン文化、とりわけ人々に愛され続ける「レーズンパン」のさらなる発展に寄与していきたいと考えています。1人でも多くの皆様のチャレンジをお願い申し上げます!



●**応募方法**: 所定の応募用紙をご利用ください。用紙は、事務局までファックスまたはEメールにてご請求ください。協会のWebサイトからダウンロードも可能です。また、同封のアンケートに答えてご請求することもできます。一名につき3作品まで応募可能です。

(電話での応募用紙ご請求は受け付けておりません。)

●**応募/お問い合わせ先**: 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 〒105-8608東京都港区新橋5-20-3新橋STビル3階 (株)つきプランニング内(担当: 竹内) TEL: 03(3437)6051 FAX: 03(3437)6052 E-mail: info@raisins-jp.org カリフォルニア・レーズン協会 URL http://www.raisins-jp.org

<歴代受賞者リスト(1992年~2009年)> (敬称略、所属は受賞時) ※これまでの受賞作品のレシブックをアンケートに答えてお申込みください。(回、数とも限定あり)

第1回(1992年): レーズン大賞/大場孝(アローム)、長谷川雅明(ピュラス・ジャパン) 審査員特別賞/西本隆幸(タカキベーカリー)、高塩年男(栄喜堂)、笹本光雄(伊藤製パン)、永田恵理子(敷島製パン) アイデア賞/田中真治(フジパン)、野本幸男(しゃんびによん)、エルヴィン・ベッツ(リョーユグループ)、井口雅恵(進々堂) **第2回(1993年)**: レーズン大賞/石川文敏(マツペベーカリー)、植田哲夫(オリエント酵母工業) 審査員特別賞/丸山信義(山崎製パン)、北田芳久(伊藤製パン)、久高美穂子(敷島製パン)、澤尻貴(フジパン) アイデア賞/青木伸幸(木村屋總本店)、山本康夫(ビスタフーズ)、安部義光(神戸屋レストラン)、駒水純一郎(帝国ホテル) **第3回(1994年)**: レーズン大賞/奥山哲朗(東急フーズ)、児嶋弘志(青山アンデルセン) 審査員特別賞/花見光喜(神戸屋レストラン)、荒木康晴(ヤタロー)、丸山信義・井上定吉(山崎製パン)、猪又義弘(神戸屋レストラン)、エルヴィン・ベッツ(リョーユグループ) アイデア賞/深澤悦子(マツペベーカリー)、青木伸幸(木村屋總本店)、河瀬勝典(伊藤製パン)、後藤富司夫(日糧製パン)、矢野慶太(大洋プリンズホテル) **第4回(1995年)**: レーズン大賞/住吉博生(ドンク京都)、伊藤良一(くしけん) 審査員特別賞/高江直樹(サンドール)、松原裕吉(銀座木村家)、今井晴生(神戸屋レストラン)、平山正則(鳥越製粉) アイデア賞/森下英樹(モンタポー)、上地穂(山崎製パン)、大野孝之(青山アンデルセン)、塩沢敦子(神戸屋)、堀井清士(日糧製パン) **第5回(1996年)**: レーズン大賞/相沢正和(伊藤製パン)、飯塚良雄(永藤パン店) 審査員特別賞/杉本真一(青山アンデルセン)、田村正美(ボンパドウル)、阿部三義(日糧製パン)、大西一弘(フジパン)、池田泰仁(神戸屋)、アイデア賞/川添雅司(リョーユパン)、東本貴子(神戸屋レストラン)、宮本茂昭(山崎製パン)、永田浩久(バスコ大阪)、中崎寿(ダスキ)、RAC35周年特別賞/佐藤広樹(ドンク) **第6回(1997年)**: レーズン大賞/玉木潤(ドンク京都)、新井孝男(青山アンデルセン)、審査員特別賞/高橋正一(白石食品工業)、山崎豊(富士屋システム)、関清彦(日糧製粉)、尾里了(神戸屋レストラン)、安藤正(第一屋製パン) アイデア賞/猪俣昭一(山崎製パン)、藤橋智美(銀座木村家)、久保田良一(バスコ大阪)、渡邊隆(ボンパドウル)、田畑安二(木村屋總本店) **第7回(1998年)**: レーズン大賞/杉沢良一(デザイン)、近藤一幸(ボンパドウル) 審査員特別賞/飛田美紀(モンタポー)、富

田徳幸(神戸屋レストラン)、高野橋清(ボンパドウル)、古田朋宏(ホテル阪急インターナショナル)、水谷綾(第一屋製パン) アイデア賞/山領優勝(ドンク京都)、佐々木原恭一(山崎製パン)、本間智哉(アンデルセン)、小林健吾(志津屋)、附田良治(パークハイアット東京)、佐藤洋子(敷島製パン) **第8回(1999年)**: レーズン大賞/高江直樹(コンディトライ・グループ)、高杉良和(御影「高杉」) 審査員特別賞/佐藤敦(敷島製パン)、木輪亜夫(山崎製パン)、秦太郎(日清製粉)、渡辺明夫(神戸屋レストラン)、目黒誠一(モンタポー) アイデア賞/立木理恵子(ボンパドウル)、土井鉄夫(銀座木村家)、針原年邦(ドンク京都)、成井宏夫(青山アンデルセン)、石黒献二 消費者特別賞/橋本美帆(敷島製パン) **第9回(2000年)**: レーズン大賞/仲松勲(くしけん)、藤原雅敏(ドンク京都) 審査員特別賞/西村一雄(昭和産業)、杉山大一(ダンケ)、菊谷尚弘(ドンク名古屋) アイデア賞/堀江達(菓山パンジュール)、大谷直子(バスコ東京)、永谷功(青山アンデルセン) 消費者推薦優秀賞/山崎隆二(帝国ホテル)、フレスノ賞/飯塚良雄(永藤パン店) 鉄人大賞/佐藤敦(敷島製パン) **第10回(2001年)**: レーズン大賞/井上茂哉(ドンク東京)、森元幸昌(青山アンデルセン) 審査員特別賞/横山暁之介(サンメリー)、新井佳子(ラパン/ワール・くろさぎ)、工藤信行(日糧製パン) アイデア賞/亀谷清孝(ホテルオークラ)、平澤正博(フジパンストア)、都築秀典(ペイヤー・マルグレーテ)、鈴木啓司(敷島製パン) 消費者推薦優秀賞/近藤一幸(ボンパドウル) 鉄人大賞/仲松勲(くしけん) **第11回(2002年)**: レーズン大賞/渡辺裕之(岩田屋) 審査員特別賞/細田実(ドゥース・フランスピゴの店)、斎藤泰弘(横浜ボンパドウル) アイデア賞/倉田敏和(ひまわり)、八木橋洋悦(味の素フーズ) 審査員特別賞/出川雅史(神戸屋) 消費者推薦優秀賞/村野潤一(東京ボンパドウル) 駐日代表賞/池永涉(進々堂) 消費者推薦優秀賞/伊藤公人(日仏商事) 鉄人大賞/杉山大一(ダンケ) **第12回(2003年)**: レーズン大賞/佐藤智哉(F・F・S ママン・ラトナー) 審査員特別賞/柏崎みどり(敷島製パン)、福井清史(ジョアンジャポン) アイデア賞/阿部勇吉(東日本フレッシュベカリーシステム)、土井史道(ドゥース・フランスピゴの店)、山岸亮(ボンパドウル) 栄養士推薦賞/吉岡恒雄(ドンク東京)、駐日代表賞/杉澤良一(デザイン) 消費者推薦優秀賞/若佐友晴(オーク) 鉄人大賞/渡辺裕之(岩田屋) **第13回(2004年)**: レーズン

大賞/川村徹(ジョアンジャポン) 審査員特別賞/佐藤有美(日糧製パン)、西田正子(ブーランジェリー・スー・フランシュ) アイデア賞/飯住壽勝(森永乳業)、楠田法久(コープベーカリー)、中西智彦(デザイン) 栄養士推薦賞/馬本保太郎(アンデルセン) 駐日代表賞/松原裕吉(バティスリーマデイ) 消費者推薦優秀賞/杉浦朋久(フジパンストア) 鉄人大賞/渡辺明生(神戸屋レストラン) **第14回(2005年)**: レーズン大賞/小畑絵美(レ・プレドール)、渋谷健二(神戸屋) 審査員特別賞/北方真樹(フジパン)、旅田勇人(ドンク神戸)、相良一公(シエ・サガラ) グッドアイデア賞/樋口達也(デザイン) 栄養士推薦賞/小金井利嗣(クラブハリエ) 消費者推薦優秀賞/長島勇弥(アリーゼ・ブーランジェリーロビーゴ) **第15回(2006年)**: レーズン大賞/佐藤大輔(神戸屋)、茶山寿人(ドンク) 審査員特別賞/石原理絵(第一屋製パン)、大場史夫(ブーランジェリー・オーヴェルユ)、小林大悟(満寿屋商店) グッドアイデア賞/長尾有佳(フジパン)、小島秀文(リーガロイヤルホテル京都) 消費者推薦優秀賞/斎藤豊(サンジェルマン) 鉄人大賞/北方真樹(フジパン)、横山暁之介(K.YOKOYAMA) **第16回(2007年)**: レーズン大賞/佐々木卓也(ボンパドウル)、長尾有佳(フジパン) 審査員特別賞/吉川崇(オクフードサービス)、小林健吾(志津屋)、保葉信勝(プレドール)、グッドアイデア賞/山中康央(日糧製パン)、山口功三郎(ドンク東京)、長谷川美里(敷島製パン) 消費者推薦優秀賞/須藤秀男(マリアージュ・ドゥ・ファリーヌ) 駐日代表賞/大西かおり(セ・トレパン) **第17回(2008年)**: レーズン大賞/八木橋洋悦(味の素ベーカリー)、山内靖史(室町ボンクール)、松本都広(ボンパドウル) 審査員特別賞/石川光治(横浜ボンパドウル)、合田知弘(ドンク北海道) グッドアイデア賞/秋田雅生(K.YOKOYAMA)、飯住壽勝(森永乳業)、楠田法久(コープベーカリー) 消費者推薦優秀賞/瀬川智弘(ドンク東京) 駐日代表賞/出川雅史(エスベーカリー) **第18回(2009年)**: レーズン大賞/橋本美帆(敷島製パン)、山崎豊(サンジェルマン)、立木理恵子(ボンパドウル) カリフォルニア・レーズン金賞/吉田晋(くしけん)、生井由香里(K.YOKOYAMA)、中島庸博(神戸屋) カリフォルニア・レーズン特別賞/山中康央(日糧製パン)、矢ヶ崎正愛(パンフィク洋行) 消費者推薦賞/金剛正志(川島屋)、カリフォルニア・レーズン駐日代表賞/杉山正晃(フジパン)、増山進一(山崎製パン)

<特集号のアンケートに答えて定期購読を>本誌はカリフォルニア・レーズンについての幅広い情報を、食に関係の深い皆様にお届けさせていただきます。今回は、ベーカリーコンテスト特集号として、いつもの読者に加え、広くパン技術者の皆様へ送付させていただきます。今後、定期送付をご希望の皆様は同封のアンケート用紙を使ってお申込みください。年3回の発行を予定しています。