

この度の震災により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。協会といたしましても微力ながら、被災された皆様に対しできることを進めてまいります。一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

## カリフォルニア・レーズンは“スポーツ&健康”を応援し続けます。

東京マラソン2011に約54万粒 (270kg) を提供しました。



“疲労回復に即効性のあるカリフォルニア・レーズン”はマラソンランナーやスポーツを楽しむ皆さんにとって最適の栄養補給源です。協会は、その効果を体感していただくため年間を通して多くのスポーツ大会にカリフォルニア・レーズンを提供しています。「東京マラソン」には2007年の第1回大会から連続して協力し、2011年2月27日の5回大会でもコース上4箇所の給食所に約54万粒 (270kg) をご提供しました。また、イベント「東京マラソン EXPO2011」(2月24～26日)では協会ブースを設置し、約3万5千名のランナー他、イベント参加者を対象に、サンプリング活動やパンフレット配布を通してカリフォルニア・レーズンの運動効果をアピールしました。

### 妊婦さんと赤ちゃんの健康応援プログラム

カリフォルニア・レーズンは低脂肪でコレステロールゼロ。鉄分、葉酸、カルシウムなど妊婦さんに必要なエネルギーをバランスよく含んでいます。協会では産婦人科医院等を通じたオリジナルツールの配布や「マタニティマーク」を付した車内広告(写真※)などでその告知、啓蒙活動を行っています。※都営地下鉄3線(三田、大江戸、新宿)



### キャンペーンブログでもご紹介 レーズンで美ジョガー



2月22日、暦の上では春とはいえかなり寒い代々木公園で疾走する美ジョガーを発見! これは東京マラソンの練習風景?ではなく、2011年春カリフォルニア・レーズンキャンペーンのブログ取材現場。むろんその手にはカリフォルニア・レーズンがたっぷり入ったエネルギーバーが握られていました。プログラムの活躍は2Pでご確認ください。



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。

### ●協会栄養アドバイザー/管理栄養士/橋本玲子のレーズンのすすめ(1)●

## 超高齢化社会におけるレーズンの活用法。



協会では2008年以来、海外の栄養事情にも精通しプロスポーツ界でも活躍中の管理栄養士/橋本玲子氏を栄養アドバイザーに起用し、業界関係者に販売促進のために有効な消費者向けメッセージをパンフレットや協会 Web などでお届けしています。今回はぜひ高齢者向けにアピールしていただきたい「レーズンのすすめ」です。

現在、日本は5人に1人が高齢者という超高齢化社会を迎えています。そんな中でこそ、カリフォルニア・レーズンの機能性を高齢者の栄養状態の維持・改善にお役立てていただきたいと思えます。ここでは、特に高齢者にかかわりの深い2つの機能性ととも、高齢者向けにおすすめの簡単レシピをご紹介します。(詳細は協会 Web でご確認ください。)

<ポイント1: 骨粗鬆症の予防効果に注目>カリフォルニア・レーズンには、骨を丈夫にするカルシウムだけでなく、骨密度の低下を防ぐホウ素や、骨からカルシウムが溶けだすのを防ぐイソフラボン、カルシウムが体内で利用される割合を高める酒石酸が含まれています。さらに、ぶどうが乾燥する過程で作られる食物繊維の一種であるフルクタン(フラクトオリゴ糖、イヌリンなど)には、閉経後の女性の骨粗鬆症の予防に効果があることが明らかになっています。

<ポイント2: 豊富な抗酸化物質に注目>カリフォルニア・レーズンには、老化現象のさまざまな要因の一つである活性酸素の過剰産生を抑制するケルセチンやケンフェロール、ダイゼインやゲネステインなどのポリフェノールが豊富に含まれています。カリフォルニア・レーズンは、米国で日常的に食べられる果物、野菜の中でもORAC値(抗酸化能)が、最も高いグループに属することが知られています。

<お勧めの利用法>1度に食べられる量が少ない高齢者には「補食」も大切です。カリフォルニア・レーズンは常温で保存ができ、そのままでも手軽に食べられる便利な食品です。さらに工夫してシロップ漬けやペースト状にすれば硬さも気になりません。おやつや料理にアクセントを添える感覚でカリフォルニア・レーズンを取り入れてみてください。



高齢者にお勧めのカリフォルニア・レーズンレシピ  
左)黒糖風味のカリフォルニア・レーズンジャムと豆乳プリン  
右)紅茶シロップ漬けカリフォルニア・レーズンを使ったスイートポテト

特集

# 2011年春カリフォルニア・レーズンキャンペーン実施中!

●今年度は業界、製品特性に合わせた2つの応募パターンで販売者、消費者にも効率的で便利。

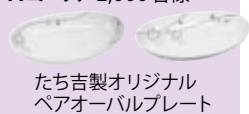
## 応募マークで当たる! (ベーカリー・菓子製品対象) カリフォルニア・レーズンキャンペーン

期間: 3月1日~5月16日(応募締切: 5月20日)

対象製品&応募方法: ベーカリーおよび菓子メーカーのカリフォルニア・レーズン製品について応募マーク1枚、または店頭でレジにて手渡しする応募マーク付きハガキ1枚で応募。ウェブ応募は応募マークに印刷されているID番号を使ってPCおよび携帯電話から応募できます。

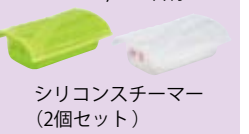
第2回売り場作りコンテスト: 昨年から実施し、現場スタッフのモチベーションが高まったとご好評いただいた「売り場作りコンテスト」を今年も実施します。

Aコース: 2,000名様



たち吉製オリジナル  
ペアオーバルプレート

Bコース: 1,000名様



シリコンスチーマー  
(2個セット)

## バーコードで当たる! (袋入り製品対象) カリフォルニア・レーズンキャンペーン

期間: 3月1日~5月31日(応募締切)

対象製品&応募方法: カリフォルニア・レーズン袋入り製品に刷り込まれたバーコードを応募マークとして応募。

QRコード: 年間を通じて消費者をレーズンレシピ検索ページに誘導するQRコードを製品パッケージに付けることが可能。キャンペーン期間中はキャンペーン告知ページにも誘導します。



Aコース: 2,000名様



シリコン  
スチーマー  
(2個セット)

Bコース第1弾: 500名様

「アシックス 巾着付き  
コンパクトドラムバッグ  
& 携帯レーズンケース」



Bコース第2弾: 500名様

「ニューバランスタオル  
マフラー/ハンドタ  
オル & 携帯レーズン  
ケース」

### ●多彩なチャンネルで応募増と販売促進を訴求、情報満載キャンペーンサイトにもご注目ください。



スポーツパーソンの起用: テレビ、雑誌、ウェブなどで活躍中の幸せ料理研究家「こうちゃん」相田幸二さんを起用し、各種 POP ツールから消費者にアピールします。また、当選者全員に「シリコンスチーマー」を使った「こうちゃんの簡単カリフォルニア・レーズンレシピブック」をプレゼント。

ウェブオープンキャンペーン: 「ダンシングレーズンTシャツ」を含むカリフォルニア・レーズンお楽しみ袋」をプレゼント。

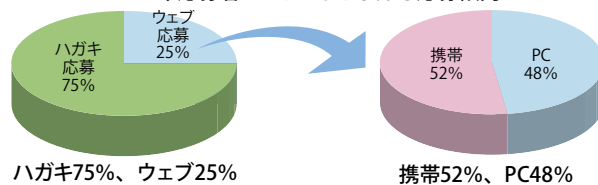


キャンペーンサイト (<http://daisuki-raisins.jp>)

- ★カリフォルニア・レーズンについて
- ★レシピセレクション
- ★カリフォルニア・レーズンの素敵な食べ方
- ★カリフォルニア・レーズン・ブログ

「日本障害者スポーツ協会」に寄付: 応募者も参加できる社会貢献活動として、協会も応援するジャパンパラリンピック大会を開催する財団法人日本障害者スポーツ協会へ応募数に応じて寄付します。

2010年応募者アンケートから知る応募傾向



## We Love California Raisins ブロガーの活躍が <http://blog.daisuki-raisins.jp/> キャンペーンサイトをパワーアップ! 応援メッセージもよろしく!



### ■ブロガーによるブログ紹介

初めまして。カリフォルニア・レーズンブログのブロガー「Yuki&Maki」のYukiこと佐藤有希子です。前回のキャンペーンから事務局として活動しています。今日は、業界関係者の皆様にもっとブログのことを身近に感じていただきたくて、ニュースレターの紙面を借りて舞台裏を紹介させていただきます。私はプライベートでもブログをやっている、そちらの方ではたくさんのコメントやトラックバックなんかいただけますが、カリフォルニア・レーズンブログはちょっと感覚が違いますね。どちらかというとカリフォルニア・レーズンについてのいろんな情報を載せて、検索サイトからアクセスしてもらい、少しでもキャンペーンやカリフォルニア・レーズンのことを知ってもらおうという意識です。もっと魅力的な情報を掲載して、もっと楽しんでいただきたいと思いますので、今後ともよろしくお願いいたします。

### ■2/3※「カリフォルニア・レーズン恵方巻」

実は写真を撮るのがとても大変なんです。背景用の素材を集めたりカット割りも気にしながら撮るんですけど、いつもうまく撮れてるか微妙なんですよね。この恵方巻き、具材もレーズン、アボガド、まぐろ(赤身)、とびっこなんかを使ってカリフォルニアアロール風だし、寿司酢の代わりに赤ワインビネガーを使い結構オシャレに出来たと思いますよ。



### ■2/8※「カリフォルニア・レーズン入りココアスイーツペースト」

今までのネタで一番ルンルンで作ったのがこれです。ビンに入れて、ラッピングして...みたいな作業がとても楽しくてかわいいのができたと思います。何より普通に美味しかったですね。また個人的に作ってみたいと思います。来年のバレンタインかな(笑)?



### ■2/14※「カリフォルニア・レーズン抹茶生チョコ」

一番うまく出来なかったのがこれなんです。実際の写真見てもらうと分かると思うんですけど、お世辞にも綺麗とは言えないですね。「ブログにはこういう手作り感がいいんだ!」と自分自身に言い聞かせてアップしちゃいました。でも味は美味しかったですよ!



### ■2/17※「ミンスミート de 焼きりんご」

去年のブログで紹介したミンスミートのあまりを使って作ったんですけど、なんていうか、すごく美味しく出来ちゃいました。ブログアップのあともう一回作って見たんですけど、レンジでもかなりいい感じで、ブランデー漬けにしてもかなりいいました。ただ、家にりんごの芯をくり抜く道具があってよかったです。あれがないと結構大変かもしれません。



### ■2/22※「レーズンで美ジョガー in 代々木公園」

ブログ上でも書いてるんですけど、とにかくこの日は寒かったんです。私と撮影役の子と一緒に走ったんですけど、2人で思わず震えちゃって。代々木公園には、東京マラソンのせいなのか、それとも今流行ってるからか、とにかくいっぱい人がいました。寒いのにえらいな〜って。ただ、レーズンはこういう時本当に便利だなんて思いました。走りながらも食べられるし、何より即効性のあるエネルギー源ですからね! スポーツには最適なんじゃないでしょうか。心なしか体もポカポカしてきましたしね。もっとエネルギーバーが流行ればいいのに!。それでは次はブログの中でお会いしましょう。



特集

# ロングセラー。

時を越えて伝える!受賞者の誇りといつまでもみずみずしいカリフォルニア・レーズンの美味しさ。

## こだわりの受賞作品を武器に地域に根ざした店作り

第9回(2000年)審査員特別賞「ゼーザムローゼンシュタンゲン」①378円  
 第11回(2002年)鉄人大賞「ラインザーメンロジエネ フォルコン ブロート」②798円  
 有限会社ダンケ 代表取締役 杉山大一氏



①サワー種をベースとしたライ麦70%使用のドイツパンに亜麻の実とラム酒漬けのカリフォルニア・レーズンを入れた。



②サワー種をベースとしたライ麦40%使用のドイツパンにカリフォルニア・レーズンを入れこまをまぶして焼き上げる。

イースト研究者だった杉山正雄博士が自宅に建設した製パン工場が前身。杉山大一氏は3代目として「ベケライ・ダンケ」をスタート。ドイツパンに魅せられマイスターの協力を得て苦心の末に完成させた“命と同じくらいに大切な”種を使い、「砂糖、バター(油脂類)は使用せずライ麦は自家製粉」というこだわりのパン作りを続ける一方、全国の若手パン技術者の育成にも活躍中です。

<受賞作の販売状況>私のパン作りは素材を活かすため最低限のものしか加えません。コンテストでもそのままシンプルな作品を心がけ、カリフォルニア・レーズンのポテンシャルを最大限引き出したことが評価されたと思います。開店して比較的早く賞をいただき受賞は店の経営にも追い風になりましたが、正直、ドイツパンを定着させるのはそれほど容易ではありませんでした。別荘にお住まいの方やネットで知った健康志向の皆さん等から徐々に広がりはじめ、現在では毎日、両商品とも10個から20個くらい売れています。ネットでも受賞作品として販売しており毎日コンスタントに受注があります。うれしいことに結婚式引き出物にもしばしばご利用いただいています。

<コンテストについて>レーズンコンテストはジャンルを問わず間口が広いので、戦いも難しいのですが、それだけにチャレンジする価値は大きいと思います。私にとって受賞は、ようやく自分の力が認められ一人前になった気分でした。特に鉄人の時は地方のメディアで忙しい毎日でした。とはいえその販売を持続させるにはそこからの努力が必要です。あたり前ですが、質の高い均等な商品を作り続けること、また、幅広い意味での営業努力が求められます。

<これからの経営と地域貢献>先ごろドイツの業界状況を見てきました。大手メーカーと家族レベルに2極化する傾向が強まっており、私自身、店の経営には危機感をもって取り組まなければならないと感じました。現在は卸と店売りが各50%ですが、店売りの比率をさらに高め、インターネットももっと活用したいと思っています。地元「伊豆の国市」で毎年開催される「パン祖のパン祭(全国高校生パンコンテスト)」(※)は企画段階から協力し今年8000人を超える参加者を集めました。今後も地域活性化や業界人の育成に受賞者の責任として取り組んで行きたいと思っています。



※「パン祖のパン祭」:現在の伊豆の国市、葦山の代官・江川太郎左衛門英龍(江川坦庵公)が、1842年、江戸幕府の戦時の携帯食として日本で始めてパンを焼いた「パン祖」とされていることを記念して2007年からスタート。「ベケライ・ダンケ」はそのメインイベント「全国高校生パンコンテスト」の美技会場としても使われています。



レーズンとカレンズをそれぞれ50%配合し甘味の中に酸味を出しひまわりの種中心の雑穀類を使用しました。食べて健康、軽くトーストするとレーズンの甘味と香ばしさが更に加わります。

## 会社の看板賞品として売り上げを支え次世代の育成にも

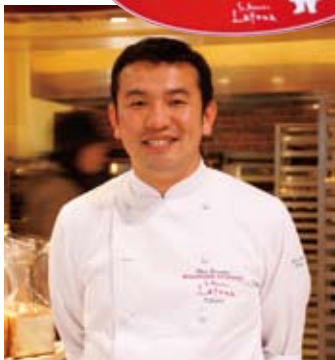
第12回(2003年)レーズン大賞「サンフラワーレーズン」  
 1本:940円 1/4サイズ:235円 ※現在1/2サイズは不定期  
 F・F・S ママン・ラトーナ 執行役員/ベーカリー・ケーキ製造部長 佐藤哲哉氏

菓子及びベーカリーの製造販売や商品開発、各種マーケティング業務、飲食店の経営を手がける株式会社エフ・エフ・エス(本社:東京都町田市)が経営する3店舗(つくしの本店他、4月下旬以降5店舗)で継続販売中。大賞受賞は佐藤氏の企業人としての成長にも大きく貢献したようです。

<受賞作の販売状況>3回目の挑戦で初めて実技審査に残り大賞をいただきました。受賞作は審査の数週間前から発売を開始し、プレゼンテーションでもその点をアピールしました。受賞直後から顔写真を出したり、包材屋さんの提案で私のイニシャル“TS”入りの袋を作ったり、受賞作品を前面に押し出したフェアを展開し1日100本を越える時もありました。1本、1/2サイズ、1/4サイズなどで販売してきましたが、現在は中身が見えてレーズンがたくさん入っているのが確認できる1/4サイズのスライスパックを中心に、多くのリピーターさんにご愛顧いただいています。

<コンテストについて>この作品では健康志向を強く意識してカリフォルニア・レーズンと雑穀のコンビネーションを提案しました。また、毎日食べても飽きないシンプルな作品にしたことが評価されたと思います。受賞当時はチーフという立場であり業界関係のお付き合いはなかったのですが、実技審査会場で大変緊張していたところ、偶然、知人に声をかけてもらいほっとしたことを鮮明に覚えています(※)。チャレンジの最大のメリットは多くの業界関係者との交流かもしれません。

<これからの後輩の育成>受賞作でも2種類のレーズンを使用しましたが、もっと多種類のレーズンを組み合わせること、他の果実とのコラボも面白いと思います。販売についてはギフト化もありますしウェブ活用もさらに積極的に進めたいと思います。受賞以降は経営に関わる忙しさもあり、自分のコンテスト参加は難しくなりましたが、後輩達には同じような経験をしてもらいたくて積極的に勧めてきました。パン業界は現場レベルでの横のコミュニケーションが少なく感じます。そんな機会を提供し続けるコンテストにも感謝しています。



※声の主の鉄人渡辺裕之氏と佐藤氏(中段右から5・6番目)



## 第20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

アイデア溢れるカリフォルニア・レーズンパンを奮ってご応募ください。応募締切は**5月9日(月)**です。



ベーカリーコンテスト第1回大会は1992年、「カリフォルニア・レーズン新製品開発レシピコンテスト」のベーカリー部門としてスタート。第一次審査を通過した21名で実技審査が行われ10名の入賞者にはフレスノ研修旅行がプレゼントされました。以来レーズンパンのレベル向上に大きな役割を果たすとともに、業界を担うパン技術者の登竜門として評価を高めています。19回までにフレスノを訪れた入賞者総数はのべ206名に上り、その中からは業界内外から注目をあびる多くのベーカリーを輩出してきました。新たな歴史のスタートとなる20回記念大会にぜひチャレンジをお願いします。

### 部門

- ホールセール・コンビニエンス製品部門  
(工場でのライン生産、機械包装し、販売する製品)
- インスタ・リテールベーカリー製品部門
- 特別協賛部門 (アメリカ乳製品輸出協会)  
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

### 賞

カリフォルニア・レーズン大賞2名(各部門)、  
アメリカンチーズ大賞1名(特別協賛部門)を含む13名  
※入賞者全員をレーズンの故郷、カリフォルニア州フレスノへ10日間の  
研修旅行(8月下旬)にご招待します。

### 応募締切・審査・発表

応募締切:2011年5月9日(月)当日消印有効  
第1次審査:2011年5月中旬~下旬(レシピと作品写真による書類審査)  
実技審査:2011年6月10日(金)、11日(土)(1次審査通過者による)  
結果発表:2011年6月11日(土)(実技審査後、発表・表彰)

●**応募資格・応募作品規定:** 応募資格はパンの製造販売に携わるプロフェッショナルな方に限ります。受賞作品は必ず商品化をお願いします。必ず部門に応じた作品規定等詳細をご確認のうえご応募下さい。

●**応募方法:** 規定応募用紙に必要事項をご記入の上、応募作品の写真2枚を貼り、郵送で当事務局にご応募下さい。(指定応募用紙はコピーでも可。) 規定応募用紙をご希望の方は送り先を明記の上、下記事務局宛てに FAX またはメールにてお申し込みいただける他、カリフォルニア・レーズン協会 Web サイトからもダウンロードできます(※)。アメリカ産チーズ一覧や取り扱い業者一覧も協会 Web サイト内で閲覧、ダウンロードできます。電話での応募用紙の送付依頼は受け付けておりません。

※当紙読者アンケートに答えて申し込むことも可能です。

●**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 担当: 竹内  
〒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  
TEL: 03(3437)6051 FAX: 03(3437)6052 E-mail: info@raisins-jp.org

## チャレンジを! これまでの入賞者総数206名のうち女性は30名です。この数字を変えられるのは皆さんです。

多くの歴代入賞者は業界のリーダーとして活躍中です。「2011モバックショウ」においては、協会ブースにおいて15名の歴代入賞者がカリフォルニア・レーズン製品の実演とサンプリングを実施(右写真)。協会が後援する地域パン組合主催のセミナーでも多くの入賞者が講師を務めました。また、3月9日には協会協賛による女性を対象とした製パンセミナー&講演会が東京で開催され、第10回レーズン大賞受賞者の井上克哉氏(ブーランジュリーオーヴェルニューオーナーシェフ)が講師を務めました。会を主催した「クラブ・ド・サントノーレ」の立木理恵子代表に20回大会へ向けた後輩達へのメッセージをいただきました。

◆**女性グループ「クラブ・ド・サントノーレ」の設立**  
2006年にパン業界で働く女性が会社の枠を超え、共に学び、情報交換や交流ができる場を作るために設立し、現在150名の会員がいます。

◆**パン業界での女性の立場と可能性**  
パン業界において男女の違いを最も感じるの、女性は圧倒的にパンが好きでパンの仕事に携わっている人が多いということです。消費者としての視点を持つ女性はこの業界でもっと活躍できるはず。しかし体力、結婚、出産などの壁もありあきらめる人が多いのも事実です。2児の母となった私が今思うのは、仕事は長いスパンで考え、時にはペースを落とすことも必要ではないかということです。

周りの人に相談し、大いに助けてもらいながら頑張るのも一つの方法だと思います。

◆**あきらめず何度でもコンテストにチャレンジを!**  
私は2度賞をいただきましたが、同時に一次審査では2回、実技審査でも2回落選しました。コンテストは入賞よりも落選したときの方がチャンスだと思います。もちろん大きな悔しさが残りますが、何故だめだったのかを深く考え、一生懸命勉強するようになります。自分を成長させてくれる大きなチャンスだと捉えて頑張ってください。まずは過去のコンテストレシピブックを参考に、入賞製品を勉強してください。そして自分はどういうパンを作りたいのかを明確にして、「まずはチャレンジを!」です。



第18回大会では2人の女性(左・立木氏、右・橋本美帆氏)が大賞を受賞。



モバック会場で20回大会への参加を呼びかける歴代入賞者。(2月17日)



「女性による女性のためのパンセミナー」にはパン作りへの情熱がみなぎりました。

### ★アンケートのお願い

読者の皆様からはアンケートを通して様々なご質問をご要望をいただいています。今号はアンケート回答の特別コーナーは休ませていただきましたが今後ともどしどしご質問、ご要望をお寄せください。また、「第19回コンテストレシピブック」、「ベーキングレシピブック~チーズとレーズンの美味しいマリージュ~」をご希望の方はアンケートに答えてお申し込みください。