

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。

2011.5.21

カリフォルニア・レーズン de 元気 Day

「頑張れ日本!カリフォルニア・レーズンはみんなの健康を応援しています。」



カリフォルニア・レーズン協会は、5月1日の「カリフォルニア・レーズンデー」を記念して、平成23年5月21日(土)、日産スタジアムで行われたJリーグ「横浜F・マリノス」のホームゲーム、横浜F・マリノス vs ヴァンフォーレ甲府の試合を「カリフォルニア・レーズン de 元気 Day」として冠協賛しました。試合前には入場者全員やスタジアム前広場のイベント参加者などにレーズン小袋や健康効果などを解説したリーフレットを配布。「頑張れ日本!カリフォルニア・レーズンはみんなの健康を応援しています。」との場内ナレーションと共に元気の源となるカリフォルニア・レーズンをアピールしました。

試合前のセレモニーでは、当協会ジェフリー マクニール駐日代表が選手一人一人と握手を交わしダンシング・レーズンと共に選手を激励。試合後、2得点をあげマリノスの勝利に貢献した大黒選手に「Man of the Match」がマクニール駐日代表より贈呈されました。



協会は、横浜F・マリノスが推進している食と運動に関する教育活動に共感し、2009年10月より連携活動を行なっています。幅広い年齢層の食および運動への興味を引き出し、バランスのとれた栄養摂取と運動の推進、将来的な食生活改善や生活習慣病予防を目指した活動を続けています。

●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●

緊急時の栄養源として、保存食としてのカリフォルニア・レーズン



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橋本玲子氏に、この度の被災地における栄養管理のあり方を踏まえ、カリフォルニア・レーズンの栄養価を緊急時にどのようにご活用いただけるか、また、保存食としてのカリフォルニア・レーズンのすすめについても伺いました。

震災から3ヶ月が経過し、水や食料、衣類といった生活に不可欠な物資は手に入らなくなったものの、避難所生活を続ける方々のエネルギーや栄養素摂取不足(たんぱく質、ビタミン、ミネラル、食物繊維)は深刻な問題となっています。また、長引く避難所での生活で、被災された方々の心身のストレスや疲労はピークに達しており、体力の低下や健康状態の悪化が心配されます。

被災地を栄養面からサポートするため、避難所に派遣された日本栄養士会の管理栄養士・栄養士等の調査報告によると、支援物資や炊き出しだけではたんぱく源となる食品(肉・魚・卵・大豆製品)や野菜が極端に不足しており、栄養不良による口内炎や便秘、皮膚荒れ、肩こり、風邪、イライラなどの症状を訴える人が少なくない(2Pへ)

<協会による支援活動のご報告>この度の東日本大震災により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げるとともに、一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。長年に渡りカリフォルニア・レーズンをご愛顧いただいている日本の皆様、特に被災地の皆様の栄養補給の一助になればとの思いから、カリフォルニア・レーズン協会は日本乾果物輸入協会と共に、これまで10万個以上のレーズン小袋を、フードバンク活動を行なっているセカンドハーベスト・ジャパンを通じ被災地へ届けてきました。また、今回の震災でも、積極的に被災地支援を行なっているセカンドハーベスト・ジャパンへ、その活動支援金を寄付いたしました。協会では、今後とも被災された皆様に対しできることを進めてまいります。

(→)といいます。避難所生活が長期化するなかで、被災されている方々の栄養状態を少しでも改善するためには、いかに手を掛けずに栄養価の高い食品を摂取するかが重要となります。ここで言う栄養価の高い食品とは、エネルギー源となり、不足しがちなビタミン、ミネラル、食物繊維がまんべんなく含まれる食品です。

● ● ● カリフォルニア・レーズンには、体力や健康の維持に欠かせないエネルギーのほか、脳の唯一の栄養素である炭水化物(ブドウ糖)、体の機能を整えるカルシウム、鉄、ナトリウム、亜鉛、食物繊維などが凝縮されています。特に、便秘の予防に有効な酒石酸(有機酸)やフルクタン(イヌリンなどの食物繊維)、ストレスに打ち勝つ抗酸化能に優れたポリフェノールが豊富に含まれており、避難所生活での栄養素不足を補うのにお勧めです。常温で保存ができ、そのまま食べられるので、おやつ代わりに、あるいはヨーグルトやシリアルに混ぜるなど、栄養が偏りがちな避難所での生活に、ぜひ、天然のビタミン、ミネラルが凝縮されたカリフォルニア・レーズンを取り入れてみてください。また、被災地の方だけでなく、カリフォルニア・レーズンを常備食品として備えておくのも良いのではないのでしょうか。

最後になりましたが、被災地の一日も早い復旧・復興と、被災された方々のご健康を心よりお祈り申し上げます。



協会が被災地に届けた「レーズン小袋(30g)」(上)と、豚肉と味噌とレーズンを合わせて疲労回復にも効果的な橋本さん考案の「カリフォルニア・レーズン味噌おにぎり」(左)。レーズン味噌は作り置きができ、ご飯にかけてもチャーハン、焼きそば、焼きうどんなどにも使えます。(協会HP参照)

カリフォルニア・レーズンキャンペーン・スポークスパーソン相田幸二さんによるカリフォルニア・レーズン料理「幸せ料理研究家こうちゃんのカリフォルニア・レーズンレシピブック」完成

5月にて終了した「カリフォルニア・レーズンキャンペーン」当選者全員に贈られるレシピブックの制作が終わりました。収録作品は「より簡単に、よりシンプルに、おいしい料理を作ること」がモットーの「こうちゃん流」と「太陽の恵み＝カリフォルニア・レーズン」を存分に味わえる合計6品。当選者に喜ばれることはもちろん、おしゃれなカフェなどにもぴったりです。



プレゼント：レシピブックご希望の方は、アンケートに答えてお申し込みください。手のひらサイズで、店頭配布にも最適です。ぜひご利用ください。

仕様：
縦128mm×横91mm
経本6つ折り



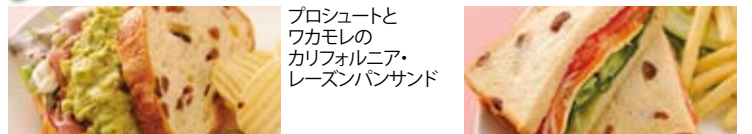
● シリコンスチーマーを使ったトロピカルな2品



チキンのカリフォルニア・レーズン テリヤキ風

南国トロピカルライス カリフォルニア・レーズン入り

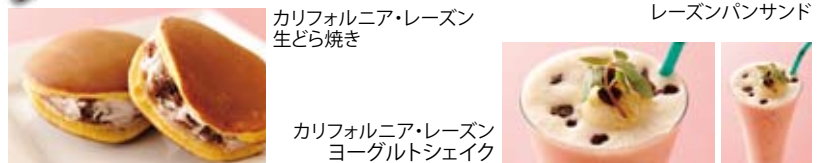
● 食材の組み合わせとレーズンパンをじっくり味わう2品



プロシュートとワカモレのカリフォルニア・レーズンパンサンド

ロミロミサーモン風 カリフォルニア・レーズンパンサンド

● みんなでワイワイ楽しみながら作ってみたい2品



カリフォルニア・レーズン生どら焼き

カリフォルニア・レーズンヨーグルトシェイク

撮影現場から「こうちゃん」レポート

「毎朝欠かさずヨーグルトにはレーズン」というこうちゃんでもありました。



★今年のキャンペーンは抽選会(3P)で終わってしまいましたが、来年もブログでお会いできると最高ですね。★さて、YUKIが今回のキャンペーンの目玉賞品、当選者全員にあたるレシピブックの撮影現場に潜入してきたお話です。★「こうちゃん」こと相田幸二さんは、女性に大人気の料理研究家さんです。★ブログからその活躍の場を広げ、2007年8月ヤフーブログのアクセス件数が1,000万件を突破!その後ブログのアクセス件数は3,000万件に!★残念ながら私が担当したレーズンキャンペーンブログは及びませんでした。★出版では宝島社出版の「こうちゃんの簡単料理レシピ」シリーズが220万部のミリオンヒットに!★撮影前(2011.5.12)の某TV局人気バラエティ番組にも出演されていたのを、たまたま拝見していたので、それ

はそれは楽しみでした。★撮影は都内某所のカフェをお借りして行われました。とても気さくな方で、撮影現場にもお一人でお一人と商店街の中を歩いていらしたんですよ。★お料理を真剣に作っている横顔が素敵ですね。主婦の方々がみんなメロメロなのもわかります!!いけない、いけない!すっかりみとれてしまいました(笑)。★撮影のお邪魔にならないように気を付けながら、私も今後のブログで紹介するお料理の腕を上げるべく盛りつけ方などを見てお勉強させていただきました。★今回のレシピブックは賞品のシリコンスチーマーを使ったレシピも入っています。★どのお料理もそれはそれは美味しそうなレーズン料理でしたよ。



相田幸二さんプロフィール：1975年6月山形県米沢市生まれ、仙台市在住。16歳からホテルの和食部門で板前修業をし、その後サラリーマンに。2005年ブログ「こうちゃんの簡単料理レシピ」をスタートし、常にヤフーブログ内の上位にランキングされる。「幸せ料理研究家」として活動範囲を広げ、テレビ、ラジオ、新聞・雑誌等のメディア活動も行っている。



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 審査結果・入賞作品

(4P参照)

今年度もこれからのトレンドを予感させる魅力的な作品がたくさん登場。その成果を全国の店頭でご活用いただくため入賞作品レシピブック※を皆様にプレゼントします。ご希望の方は読者アンケートに答えてお申込みください。※仕様：A4版、24ページ



①アモンド・レザン/アーモンドの香ばしさに包まれてレーズンの甘みがしっかりと伝わる焼き菓子風作品。レーズンは未処理でも、成型時に上下からクリームで挟み、蒸し焼き状態で柔らかくなるよう工夫。



②スターライト・レーズン/バネトーネ生地とパイ生地を組み合わせ食感の違いを生む。“フルーツ感”、“さわやかさ”を出すためオレンジキュラソー漬けレーズンを使用。子供にも喜ばれる星形パン。



③シャイニング オブ ザ レーズン/加糖練乳に漬け込みマイルド感のあるレーズンを、粒状と刻み状で練り込んで食感の変化も楽しめる。フィリングには豆乳クリームやクUMIやカラントも使用。



④ニダベユオレザン・ぶどう畑でみつけた蜂の巣/レーズンとはちみつを使ったヴィエノワズリー。レモンピールとラム酒を合わせレーズンを漬け込み、酸味と香りでの味のバランスをとった。



⑤ルナ・ロッサ(レーズンの月) /ホップス種入りレーズンプリオッシュ生地、酸味をきかせたレーズンチーズクリームを入れた発酵菓子パン。回りをビスケットで包み、人目を引く球体デザインもポイント。



⑥ローゼンアンドミュズリー Rosinen und Musli /蒸してハチミツや甘夏の皮と漬けてみ、ふっくらでジューシーなレーズンを70%配合。ライ麦全粒粉、雑穀、くるみなどとともに焼き上げ、健康志向も強く意識。



⑦シャルマン・レザン・オ・ノワゼット/レーズンをシトロンピールと赤ワインビネガーに漬け込み酸味と深みを出し、ヘーゼルナッツと組み合わせ。ルヴァン種とレーズン種を使用し、ライ麦粉40%配合。



⑧アニバーサリーレーズン Anniversary Raisins /コンテスト20周年にちなみ、20種類の材料(6種の穀物、5種のフルーツ、3種のナッツ、6種の種子)をバランス良く配合。栄養価も高く、カット面も華やかなハード系パン。



⑨キャレオレザン エ ショコラベルジュ/赤ワインとラム酒に漬け込み、バニラ風味を加えたレーズンと、チョコやナッツをクワッサン生地で包む。表面のレーズンには焼成前にナバージュをかけみずみずしさを保つ。

| 作品名 | 受賞者(敬称略) | 所属 |
|-------------------------------------|----------|----------------|
| ホールセール・コンビニエンス製品部門 | | |
| カリフォルニア・レーズン大賞 | | |
| ①アモンド・レザン | 三木 康弘 | 神戸屋 |
| カリフォルニア・レーズン金賞 | | |
| ②スターライト・レーズン | 高松 英司 | 日糧製パン |
| 消費者推薦賞 | | |
| ③シャイニング オブ ザ レーズン | 矢野 三枝子 | 敷島製パン |
| インスタ・リテールベーカリー製品部門 | | |
| カリフォルニア・レーズン大賞 | | |
| ④ニダベユオレザン・ぶどう畑でみつけた蜂の巣 | 諸永 裕士 | ドンク |
| カリフォルニア・レーズン金賞 | | |
| ⑤ルナ・ロッサ(レーズンの月) | 横山 杏奈 | K.YOKOYAMA |
| カリフォルニア・レーズン特別賞 | | |
| ⑥ローゼンアンドミュズリー Rosinen und Musli | 木ノ下 淳子 | 石村萬盛堂 セ・トレボン |
| ⑦シャルマン・レザン・オ・ノワゼット | 富原 光平 | クラブハリエ ジュブリラタン |
| カリフォルニア・レーズンプレミアム賞 | | |
| ⑧アニバーサリーレーズン Anniversary Raisins | 松田 武司 | ル・スティル VIRON |
| 消費者推薦賞 | | |
| ⑨キャレオレザン エ ショコラベルジュ | 矢口 博行 | ピュラトス・ジャパン |
| 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) | | |
| アメリカンチーズ大賞 | | |
| ⑩アペリティフ レザン apéritif raisin | 野村 聡 | サンジェルマン ドゥマゴ |
| アメリカンチーズ金賞 | | |
| ⑪フロマージュ・カレーズン | 赤松 昭子 | 東京ボンパドウル |
| アメリカンチーズ特別賞 | | |
| ⑫ショソソ・オ・コルビージャック・レザン | 権野 亮介 | ドンク |
| 消費者推薦賞 | | |
| ⑬プリオッシュ・サレ・オ・レザン | 石田 健郎 | ドンク |



⑩アペリティフ レザン apéritif raisin /白ワイン漬けレーズンに2種類のチーズ(こくと旨みのコルビージャックとマイルドなモッツァレラ)を組み合わせ、「アペリティフと共に食するレーズンパン」がコンセプト。



⑪フロマージュ・カレーズン/ペッパージャックチーズを練りこんだ生地に、あえて前処理なしのレーズンを入れより自然な甘さを引き出す。マリネした人参とクリームチーズを包み、カレー風味も加えた。



⑫ショソソ・オ・コルビージャック・レザン/生地に練りこんだ白ワイン漬けレーズンとクリームチーズ、焼成直前にのせたコルビージャックチーズの魅力を損なわないよう、特に配合のバランスに配慮。



⑬プリオッシュ・サレ・オ・レザン/パルサミコ酢漬けレーズンとペッパージャックチーズ、ベーコンピッツ、ドライマトを練り込んだプリオッシュ生地。焼成前に濃縮赤ワイン漬けレーズンとコルビージャックチーズを散らす。

カリフォルニア・レーズンキャンペーン(3月1日~5月31日実施)ご報告



今年度の春の消費者キャンペーンは、業界と製品特性に合わせた「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」と「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」の2パターンで実施。全国の店頭でレーズン製品の販促活動を強力に支援しました。その最終イベントとなる当選者抽選会がジェフリー マクニール駐日代表と一般消費者代表も参加して6月20日に開催されました(写真)。

今回の期間中起こった東日本大震災の業界内での影響が大きい中、参加企業70社のご協力とご尽力により、実施期間の変更や短縮、店舗の縮小などあったものの、ほぼ全社にてキャンペーンが継

続されたことも感謝を込めてご報告申し上げます。今年も協会が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、応募者も参加できる社会貢献として応募数に応じた寄付をさせていただきました。来年もよろしくお願ひ申し上げます。





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

多くの関係者の皆様のご協力とご尽力のおかげで、ここまで成長することができました。あらためて心より感謝申し上げます。

20回目の節目を迎えた今年の大会は、「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」の2部門の他、昨年に引き続き、アメリカ乳製品輸出協会の協賛による「特別協賛部門」(カリフォルニア・レーズンと米国産チーズを使用した製品)の3部門で募集。合計184作品のエントリーをいただきました。第一次審査で、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」から6作品、「インスタ・リテールベーカリー製品部門」から12作品、「特別協賛部門」から6作品、合計24名のファイナリストを選出。6月10日、11日の両日、日本パン技術研究所で最終実技審査を実施しました。

審査には製パン専門家他6名と、審査委員長のジェフリー マクニール駐日代表に加え、コンテストに合わせて来日した協会米国本部マーケティング担当シニア・バイスプレジデントのラリー ブラッグも参加。2日間・8時間に及ぶ実技審査の後、プレゼンテーションと質疑応答、試食審査が行われ13名(3P参照)の



入賞者が決定し、入賞盾とカリフォルニア・レーズンの故郷「フレズノ」への研修旅行が贈られました。当コンテストは日本をモデルとして、米国他、協会事務所のあるアジア各国にも広がり、来年は英国でも実施予定です。日本のレーズンパンがさらに世界に飛躍することが期待される記念大会となりました。



ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞
アマンド・レザン
三木康弘氏(神戸屋)

何年も挑戦し続けてきましたが書類選考も通らず、今回このような素晴らしい賞をもらい本当に嬉しいです。先輩達から大きな刺激をうけました。



インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞
ニダベユオ レザン・ぶどう畑でみつけた蜂の巣-
諸永裕士氏(ドンク)

ストーリーを描きながら商品開発するのが私のスタイル。今回は「ぶどう畑で見つけた蜂の巣」をヴィエノワズリーにして受賞にいたしました。



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)
アメリカンチーズ大賞
アペリティフ・レザンapertifit raisin
野村聡氏(サンジェルマン・ドゥマゴ)

6年間挑戦し続け悔しい思いをしました。先輩達の盾がカッコ良くみえてました。現場製造担当者として賞をいただいたことを誇りに思います。

<一般消費者15名の審査> “私が買いたいレーズンパン”はこの一品!



(①/②) プロ審査員からは、作業性と価格とのバランスや作品紹介の言葉使いまで、厳しい質問がファイナリストに向けられました。

(③/④) 別室で行われた一般消費者による試食審査では、“ナットク”できる作品が見つかるまで何度も試食を繰り返しました。

最終審査では、ファイナリスト一人一人がプロの審査員に対して行うプレゼンテーションと同時並行で、一般公募により大阪、名古屋からも参加した15名の消費者審査員による消費者推薦賞の審査が行われました。

約1時間にわたり全24作品を試食しうえて、各部門の中での“買いたいレーズンパン”を点数で評価。それぞれ最高点となった3作品(3P参照)が消費者推薦賞を獲得しました。

多くの方からは「全作品が美味しく楽しく審査できた」、「皆さんと一緒に楽しかった」、「販売を心待ちにしている」という「レーズンパンが大好き」な皆さんらしい感想をいただく一方、「レーズンとチーズの相性の良さを再認識」、「ホールセール・コンビニエンス製品部門のクオリティーの高さに驚いた」といった具体的な感想や、「レーズンに憧れを持ち育った戦中世代です。どの作品も美味しく、今の豊かな食生活に感謝します。」と、世代を超えたレーズンへの温かい思いが伝わるコメントもいただきました。

参加者へのお礼は、昨年度の入賞者の「カリフォルニア・レーズンパンセット」。最後までカリフォルニア・レーズンづくしでしたが、楽しみにお持ち帰りになりました。お疲れさまでした!

★アンケートのお願い★

読者の皆様との相互コミュニケーションのため、アンケート用紙を同封しております。協会活動についてのご意見ご要望もお寄せください。記事に関連した資料の申し込みにもご利用ください。