

カリフォルニア・レーズン協会 日本での活動50周年記念レセプション「感謝のタベ」を開催

50年間のご支援に感謝します!これからもよろしく!



カリフォルニア・レーズン協会は、昨年、日本におけるカリフォルニア・レーズンプロモーション活動開始から50年目を迎え、2011年11月15日(火)、「感謝のタベ」を東京アメリカンクラブにて開催。50年間の感謝の気持ちを日本の業界関係者に直接お伝えするため、米国カリフォルニアよりクリス ガンランド会長(写真)を始め産業界および協会本部役員、約20名の代表団が来日いたしました。会場には、日本でカリフォルニア・レーズンを支えてくださった多くの業界関係者にご臨席頂きました。また、日本市場にカリフォルニア・レーズンを定着させるため開催してきた延べ38回に及ぶベーカリー、洋菓子、和菓子、料理コンテストの歴代入賞者(延べ302名)の多くが全国から集結し、カリフォルニア・レーズンの絆を再確認しました。これからの50年間も「長〜く愛されるカリフォルニア・レーズン」を目指し、協会活動を心がけてまいります。増々のご協力をお願い申し上げます。

第21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

長〜く愛されるパン

お店の看板・定番

応募締切は**5月9日(水)** **大募集中!**



お待ちかねのベーカリーコンテストの季節がやってきました。作品規定が改訂されていますので、応募要項を確認してください。

- <部門> ■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
■アメリカ産チーズ部門
(規定: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、アメリカンチーズ大賞1名を含む計11名
入賞者全員をレーズンの故郷、カリフォルニア州フレズノでの10日間の研修旅行(9月6日~15日予定)にご招待
- <締切> **2012年5月9日(水) 当日消印有効**
- <応募> 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、コンテスト事務局まで送付。
※規定応募用紙は、下記事務局までFAX、またはメールにてご請求ください。協会Webサイトからもダウンロードできます。www.raisins-jp.org (アンケートにてお申し込みいただけます。)
- <審査> 最終審査 2012年6月22日(金)、23日(土)
表彰 2012年6月23日(土) 審査後、発表・表彰
- <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
TEL:03(3437)6051 FAX:03(3437)6052 E-mail:takeuchi@tsuki-p.com

中面(2P)には、参考になる審査員からのアドバイスや入賞後のプロモーション展開情報が掲載されています。

2012クープ・デュ・モンド(ベーカリー・ワールドカップ) おめでとう日本チーム 世界一に輝く!

2012年3月4日~7日、パリで開催されたCoupe du Monde de la Boulangerie(クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブランジュリー)において、日本代表チームが優勝を果たしました。ヴィノフズリーを担当した佐々木卓也氏/ポンパドウル(写真左から2人目)は、第12回カリフォルニア・レーズンベーカリーコンテスト、レーズン大賞受賞者です。日本チームの優勝は、2002年大会以来、10年ぶり2度目の快挙です。2002年の日本代表チーム全員がカリフォルニア・レーズンベーカリーコンテスト入賞者であり、世界一になったというニュースは協会の40周年記念レセプションの開催中に会場に届きました。今回は、50周年記念イベントと一緒に、紙面にてご報告となりました。今年の協会のコンテストに向けて、日夜準備中の皆様にも、大きな励みとなりそうです。



第21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

要注意! せっかくの作品がきちんと評価されるための審査員からのアドバイス。

<応募要項をしっかりと読んでください>

素晴らしい作品も規定違反では審査の対象外。応募要項を隅々まで読んでから、作品作りを始めてください。作品規定は毎回少しずつ改訂されていますので、連続してご応募の方は特にご注意ください！商品化が目的である事も忘れずに。

<レシピは書き方も重要です>

誰が読んでも読みやすいレシピを心がけてください。字の上手下手ではありません。分かりやすく丁寧に書くことが大事です。配合表記はベーカースパーセントが基本です。作業プロセスなどを伝えるための図やイラスト、写真などを適切に使うこともOKです。

<作品がきちんと見える写真を>

公平さを保つため、審査は会社名など未公開で行われます。特に第一次審査では、全ての個人情報が伏せられます。文章と写真だけの審査のため、写真も大きな情報源です。ピンボケや作品の一部が欠けている写真などでは判断ができません。

<レーズンの魅力と締切をお忘れなく！>

消費者に喜ばれるカリフォルニア・レーズンパンの開発コンテストであることを忘れずに、カリフォルニア・レーズンの魅力を十分に引き出してください。「長〜く愛されるパン、お店の看板・定番」を待っています。もちろん締切厳守です。

コンテストへの挑戦はビジネスへの挑戦です。消費者に受賞作品であることを告知することも販売の一助に！

★多くの入賞者が、受賞作品を発売する際に、受賞情報を打ち出して消費者にアピールしています。★協会ロゴマークや受賞時の写真など無料で提供していますので、POPやパッケージ制作にご活用ください。★加えて個別にリリースを発行し、入賞作品の販売地域で購読される新聞や雑誌、ウェブサイトに積極的に情報掲載をアプローチし、皆様の販売を応援しています。★協会が毎年春に開催している「カリフォルニア・レーズンキャンペーン」(P4に掲載)の対象製品として販売しているケースも数多く見られます。★多くの受賞者がコンテストへの挑戦を大きなビジネスの成果につなげています。



1Pで紹介した第12回コンテスト/レーズン大賞受賞者の佐々木卓也氏(ボンパドウル)はレーズン大賞をアピールするオリジナルポップ(写真)を使ったプロモーションを展開。今回のクーブ・デュ・モンド優勝記念キャンペーンが5月より開催されるようです。ジェラシーレーズンも、記念キャンペーン対象製品の一つとして再販予定です。



これまでの受賞作品販売用の店舗POP、および展開例と、パッケージにて受賞作品をアピールする商品例。

お父さんの長〜い友! からみんなの友を目指して「レーズンバター」

「小岩井 レーズンアンドバター」

小岩井乳業株式会社

TEL: 0129-171766



1976年の発売で、カリフォルニア・レーズンを使ったロングセラー商品の代表選手ともいえる存在です。贈答用などにおなじみだった三角形のパッケージを現在の四角いパッケージに変更後、厳選された材料をアピールするため、カリフォルニア・レーズンのロゴがパッケージに印刷されています。「香り豊かな小岩井のバターに良質のカリフォルニア・レーズンをたっぷりミックス。ほどよい甘さはお酒のおつまみだけでなく、オードブルやおやつにもぴったりです。」というこの商品。「全国で現在もお取り扱い店が多い」とのこと。

「洋酒のおつまみとして親しまれる一方、お客様からは「どんな食べ方があるの?」との声も寄せられているので、新たな食シーンの中に取り入れていただくことも目指したい。」と伺いました。もともとヨーロッパの家庭料理をヒントに開発された商品だけに、様々な料理にも利用できる可能性があるのではないかと思います。ホームページではパンに乗せたオードブルだけでなく、幅広いレシピの紹介も行われています。(http://koiwaimilk.com/)

「山ちゃんのレーズン.バター」(業務用)

株式会社山村食品 TEL:06-6609-7818



姉妹品 「レーズン&レパン」



1970年代から大阪で製造を開始。主に外食業務用に流通されています。カリフォルニア・レーズンの甘酸っぱさと濃厚なバターの抜群の相性が、長年、全国のお店で親しまれてきました。姉妹品「レーズン&レパン」は、もっとたくさんレーズンバターが食べてもらえるよう、工夫に工夫を重ねて開発された製品。こちらも発売以来20年以上のロングセラーです。冷凍で流通され、凍ったままカットし提供できるお店にとってもありがたい一品。今後も全国のお父さん他、幅広い皆さんに愛され続けることでしょう。



<ブログ情報>レーズンバターに黒胡椒をまぶして食べると美味しいです。泡盛にも合うし。

…確かに合いました。こんなところにも消費拡大のヒントが?

カリフォルニア・レーズンの栄養価と消費者への啓蒙活動



現在、カリフォルニア・レーズン小袋製品は、各メーカーのナショナルブランドに加え、多くの量販店やコンビニエンスストアのPBブランドでも販売されています。これは、レーズンの美味しさや栄養価、手軽さが一般的に浸透してきた結果ではないかと考えられます。1991年に消費者の健康志向意識を早く取り入れ、キャッチフレーズ「応援します、健康づくり。」を設定。それ以降、メーカー各社のご協力を頂きながら、レーズンの持っている栄養価を様々な方法で一般消費者に啓蒙してきました。また、キャッチフレーズも世代に合った、覚えやすくわかり易いものを採用。「きちんと天然、ぎゅっしり鉄分」、「ギュッ！とレーズン」と変化し、現在は「選んでナットク！カリフォルニア・レーズン」を採用し積極的にアピールしています。

●本格的な栄養ブームの到来。子供たち、お母さんたちの健康増進。

1992年、米国農務省が食生活指針として「フードガイド・ピラミッド」を発表し、食品には1サービング(1食)あたりの栄養摂取量がラベル表示されています。日本でも健康志向、栄養への関心が高まりました。協会ではそのような状況に合わせて「子供の食生活と健康」(1995年)、朝食の必要性を訴える「パワーブレイクファストセミナー」(1997年)等を開催。また、一般消費者を対象にした「カルシウムがいっぱいおやつコンテスト」(1997年)では、子供たちの健康を願う多くのお母さんたちが参加しました。子供の健康とカリフォルニア・レーズンには深い「縁」があります。戦後日本の学校給食に、いわゆる「ぶどうパン」が子供の栄養の改善に取り入れられたことが、日本におけるカリフォルニア・レーズン普及の大きなきっかけとなったからです。以降、協会は子供たちの健康のため、学校給食へカリフォルニア・レーズンを普及させる活動を継続して行っています。また、子供たちの健康は、妊娠期を含むお母さんたちの健康も不可分です。近年、協会が子供たち、お母さんたちを対象に制作したパンフレット「Californiaレーズン太郎くんのヒミツ」、「太陽の恵みを赤ちゃんに」は「ぶどうパン」から引き継がれたものかもしれません。



●告知媒体の広がりや栄養研究報告

1997年日本テレビ「おもいっきりテレビ」に初めてカリフォルニア・レーズンが登場。乾燥食品(天日干し)が健康に与える効果について解説する中で取り上げられ、放送後のメーカーアンケートでは、放送前に比べて平均的に200%の売り上げを達成したと記録されています。協会ではより多くの栄養情報を媒体を通じ啓蒙することを目的として、米国協会本部が専門機関に委託した様々な研究結果を日本人の食生活にあったかたちで提供しています。「大腸がんや肥満解消、便秘、成人病などの予防に役立つとされる“イヌリン”がカリフォルニア・レーズンに多く含まれている」、「1日に1/2カップのレーズンを食べることにより、結腸癌の危険因子の減少を助ける」、「レーズンの食物繊維と酒石酸(※)との組み合わせが、結腸の機能と健康改善を助ける」などは、米国での研究結果です。

酒石酸	
レーズン 可食部100g中	赤ワインコップ1杯 103g中
約3g	約0.2~0.4g

数値 レーズン/CRMB資料
数値 ワイン/ FFI JOURNAL No.172(1997)論文
「機能食品としてのレーズン」内田道夫 著

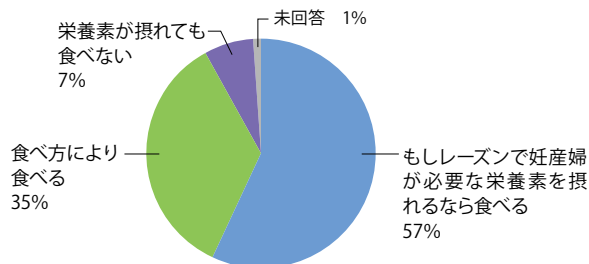
※栄養関連情報は協会ホームページでご確認いただけます。

●最新の研究結果報告

米国協会本部では、カリフォルニア・レーズンの健康効果における可能性を検証するために、様々な研究を積極的に行っております。最近では、ケンタッキー州のL-MARCリサーチセンターで行われた“高血圧に対するレーズンの効果”の実証研究で、「レーズンを1日3回、12週間食べた高血圧前症の被験者の血圧が下がった」との報告が届きました。この結果を踏まえて、米国本部の栄養リサーチアドバイザーであり管理栄養士のジェームス・ペインター博士は、「レーズンには食物繊維や、今回の研究結果が表したような血圧を下げるなどの心臓血管疾患の予防に関連する抗酸化物質、カリウムなどの有益な栄養素が含まれている。」と解説しています。この研究結果の詳細は、近日中に協会ウェブサイトに掲載致します。

●妊産婦へのサンプリング

協会では、妊娠期間に不足しがちな、鉄分や食物繊維、またカリウムなど様々な栄養素をバランスよく含むカリフォルニア・レーズンを、毎日の食事や手軽なスナックとして活用していただくために、全国約100の産院やマタニティークリニックなどでサンプリングを行います。カリフォルニア・レーズンのサンプル小袋と、パンフレット「太陽の恵みを赤ちゃんに！」を20,000人の対象者に配布します。前回の配布時のアンケートによると、週一回以上レーズン製品を喫食している妊産婦は、30%以上もいました。一緒に配布した妊産婦向けパンフレットについては、約70%の人が役立つと評価しており、日頃、レーズンを好んで食べていない妊産婦の中でも「レーズンで妊産婦に必要な栄養素が摂れるのなら食べる」と答えた人が57%、また食べ方により食べると答えた人が35%もいました。



今回のサンプル配布は4月下旬～6月末の予定です。



●次回の「50周年スペシャルレポート」は、「カリフォルニア・レーズンとスポーツ」と題し、これまでの活動を振り返ります。また、米国本部主導の研究、「レーズンのランニングにおける効果」の結果もご報告いたします。



2012年カリフォルニア・レーズンキャンペーン実施中! (~5月31日)

毎年、春の恒例行事として親しまれているこのキャンペーンも、毎年多数の企業のご参加をいただき、15回目となりました。今年も景品は全てオリジナル! パンが映えるノリタケ製のオリジナルペアプレートや、女性に大人気のさくらピンク色のシリコン鍋を、合計3000名にプレゼントします。専用サイト「みんな大好きカリフォルニア・レーズン」(http://daisuki-raisins.jp)は、楽しく美味しい情報が盛りだくさん。対象製品の売上増加支援を目的に、PCや携帯でのウェブ応募にも対応、また一般メディアでのキャンペーン情報掲載や、数々のスポーツや消費者イベントでのチラシ配布などを通じ、幅広く告知しています。



<売り場作りコンテストも実施中>本年度キャンペーン実施店舗の皆様は、ぜひ「売り場作りコンテスト」へご応募ください。優秀店舗(10店舗)には商品券(3万円)をお贈りいたします。詳細は、http://daisuki-raisins.jp/ に掲載しています。または、事務局(Tel:03-3552-8591)までご連絡を。

お店訪問

2年連続「売り場作りコンテスト」優秀店舗/株式会社キャンディーヤパン店

頑張れ福島!レーズンパンとキャンペーンへの熱い取り組み。

昨年の「売り場コンテスト」優秀店の中に、「頑張れ福島!負けるな東北!」を謳った一枚がありました。あの日から1年。様々な状況乗り越えてパン作りに邁進された日々、キャンペーンへの取り組み、スタッフの皆さんの明るい笑顔をお届けいただきました。感動!感謝です。



<キャンペーン参加の意義>

パンとの相性が良いので、日頃なげなく使用しているレーズン。実は栄養たっぷりの健康の源だということを、このレーズンキャンペーンを通して知りました。しかもカリフォルニア・レーズンは、数あるレーズンの王様と知り、「お客様の健康づくりを応援します」のテーマでパン作りに取り組んでいる当社も、このカリフォルニア・レーズンの良さをお客様に周知しない手はないと、このキャンペーンを積極的に活用しています。消費者キャンペーンと云う形式をとることで、お客様も景品獲得の期待感と共に、カリフォルニア・レーズンの素晴らしさを率直に認識されている様です。

<今年のおすすめ商品>

レーズンのおいしさを最大限に引き出し、食べた時にレーズンの瑞々しさが残る様、全商品を

※今後のキャンペーン参加にご興味のあるベーカリー企業の方は、アンケートに明記ください。次回キャンペーンの実施概要が決まりましたら、ご案内申し上げます。

仕上げています。ライ麦の食感との相性が抜群な「レーズン・ミッシュ・ブロード」や、パイ生地のサクサク感がレーズンの瑞々しさを引き立てる「レーズン・ステッキ」がイチ押しです。特に今年は、単身者(おひとり様)用の小分けタイプやバラ売りも品揃えています。



<2年間の売場コンテストへの取り組み>

「キャンペーンを実施するなら成功させよう!」、「売り場作りコンテストに応募するなら入賞しよう!」をテーマに、各店舗の店内応募箱の回収ハガキ枚数を毎週集計し、店舗ランクづけをしています。下位の店舗は、お客様が応募しやすいようにハガキ記入用テーブルを店内に設置し、お客様にその場で記入し応募箱に投函してもらい応募率のアップに努めています。また売り場作りコンテスト応募にあたっては、事前に社内審査を実施しているため、各店舗間で切磋琢磨しています。

<この1年を振り返って>

昨年の3月11日大震災の翌日には、幸いにも電気や水道が復旧しパンの製造を再開できました。本社のある福島県伊達郡川俣町には、原発の立地する富岡町や双葉町から多数の住民の方が体育館や宿泊施設に避難しており、避難者向けの食事パンを毎日5,000個から日によっては10,000個作る日々が続きました。そんなこともあり通常よりはるかに忙しい状態だったので、原発への不安や将来への心配より目の前の仕事に追われ、ある意味、私共は幸せだったと思います。今でも本社のある川俣町内の山木屋地区は計画的避難エリアに指定され、仮設住宅暮しの避難者の方が多数いる状態ですが、去年の事を考えれば何事も天国の様で日々の仕事に集中出ています。



50周年記念「蒸しパン、スコーン・マフィン グランプリ」

50周年を記念して初の全コンテスト歴代入賞者対象のコンテストを11月15日に実施。審査当日は、次々に作品が会場に運びこまれ、米国の業界関係者の代表10名とランダムに選ばれた歴代入賞者6名による厳正な審査の結果、グランプリには、第3回ベーカリー新製品開発コンテスト/レーズン大賞受賞者の奥山哲朗氏の作品が選ばれました。



「グランプリ」"SINAMON RAISINS MUFFIN"

奥山哲朗氏(ベーカリーコンサルタント)
シナモンを利かせた生地にラム酒漬けレーズンをふんだんに使い、アクセントにコーヒーを香らせたマフィン



「蒸しパン部門賞」"レーズン畑のおいしい蒸しケーキ"

三木康弘氏(株式会社神戸屋)
レーズンペーストを混ぜ込んだ生地にレーズンクリームを絞り、さらにグレープジュースにつけ込んだレーズンを合わせたレーズンづくしの蒸しパン。3月1日から実施している「カリフォルニア・レーズンキャンペーン」対象製品の1品として量販店や駅コンビニエンスストアで販売。パッケージに付した協会ロゴマークと瑞々しいぶどうの写真で、消費者にアピールしています。



「スコーン・マフィン部門賞」"ダンディレーズン"

加茂有美氏(江別製粉株式会社)
レーズンを黒ビールに漬け込み、生地にも黒ビールを混ぜ合わせた、シンプルながらインパクトのあるマフィン。札幌市内の"B&Bはるゆたか"にて、2月1日から販売されています。

★優秀作品(グランプリ含む8作品)
レシピブックプレゼント



アンケートのお願い

読者アンケートでご要望や質問をお寄せください。「第21回コンテスト応募用紙」、「第20回コンテストレシピブック」(1、2P参照)、「蒸しパン、スコーン・マフィン グランプリ優秀作品レシピブック」(4P参照)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。