



【付記 1】

第 25 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
最終審査 実施要項

日 程： 2016 年 10 月 28 日(金)、10 月 29 日(土)

会 場： 一般社団法人 日本パン技術研究所（東京都江戸川区）

審査方法： 作品製作、プレゼンテーションおよび試食審査を通し、レーズンやチーズの素材としての使い方や、味のバランス、見た目、技術力やアイデア等を総合的に評価する。

消費者代表審査員は、味、価格、見た目から、“購入したいパン”を基準に選ぶ。

審査員： ジェフリー・マクニール(審査委員長) / カリフォルニア・レーズン協会、
アメリカ乳製品輸出協会 駐日代表
モンテ・シュツ / カリフォルニア・レーズン協会本部 会長
ラリー・ブラッグ / カリフォルニア・レーズン協会本部 シニア・バイスプレジデント
井上 好文 氏 / 一般社団法人日本パン技術研究所 常務理事・所長
大西 元年 氏 / 公益社団法人全日本司厨士協会 理事長
矢口 和雄 氏 / 全国パン専門新聞協会 会長
伊藤 常至 氏 / 東京製菓学校 パン科教師
柴田 知実 氏 / 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 教務部ブーランジェ
山崎 豊 氏 / ベーカリーコンサルタント
若松 貴之 氏 / 服部栄養専門学校 製パン教授

消費者代表審査員 15 名(一般公募)

賞 賞： ホールセール／コンビニエンス製品部門、フレッシュ／インスタ／リテール製品部門

カリフォルニア・レーズン大賞、カリフォルニア・レーズン金賞、
カリフォルニア・レーズン特別賞、消費者推薦賞 計 8 名

アメリカ産チーズ部門
アメリカンチーズ大賞、アメリカンチーズ金賞、消費者推薦賞 計 3 名

入賞者全員には、カリフォルニア・レーズンの故郷「フレズノへの研修旅行」を進呈。研修旅行は、ナパにある米国料理専門学校（カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ）での入賞作品製作や特別授業、レーズンの原料であるぶどう畑や工場での加工行程の視察、レーズン業界の方々との交流、およびチーズ工場視察が予定されています。カリフォルニア・レーズン協会が、他国で開催するベーカリーコンテストの入賞者との合同研修。

作品応募数： ホールセール／コンビニエンス製品部門 21 作品
フレッシュ／インスタ／リテール製品部門 152 作品
アメリカ産チーズ部門： 28 作品 計 201 作品