カリフォルニア・レーズン協会　駐日代表
ジェフリー マクニール（Jeffrey McNeill）プロフィール

米国プリンストン大学を卒業し、ハーバード・ビジネススクールでMBAを取得。1983年に、オレアイダ・フーズ・ジャパン社 マーケティングディレクターとして来日。1987年、食品のマーケティング・コンサルタント会社「マーケット・メイカーズ・インク」を設立。以後、米国の食品業界の対日マーケティング・コンサルタントとして、各種プログラムを手がける。2005年より現職。

現在、ハーバード・ビジネススクール クラブ オブジャパン役員、財団法人ドナルド・マクドナルド・ハウス・チャリティーズ・ジャパン委員会役員、筑波大学大学院ビジネス科学研究科、国際経営プロフェッショナル専攻顧問、アメリカン・スクール・イン・ジャパンの評議委員を務める。

著書に、「The Retail Food Market in Japan」（日本の食品小売市場について）、「The Japan Foodservice Market」（日本の外食産業市場について）、「The Food Processing Market in Japan」（日本の食品加工産業市場について）などがある。

静岡県伊豆の国市「パン祖のパン祭」、
「全国高校生パンコンテスト」 実行委員長
杉山　大一氏　プロフィール

「パン祖のパン祭」のメインイベントとして開催している「全国高校生パンコンテスト」は、2016年1月の開催で10回目を迎えた。パン祖のパン祭およびパンコンテストの構想から実行委員長として携っている杉山氏は、先代が営んでいた杉山製パンでパン作りを学び、ドイツパンの甘く柔らかな酸味と香りが特長の重厚な風味に魅せられ、ドイツのマイスターの元で研修を重ねた。1996年6月に有限会社ダンケを設立し、翌1997年3月に「ベッケライ・ダンケ」をオープンさせた。現在でも、機会があれば研修や視察に渡独する。

2000年の第9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で審査員特別賞を受賞し、2002年の第11回コンテストでは鉄人大賞を受賞した。ドイツパン研究会が日本各地で開催する講習会では講師を務め、また、台湾のカリフォルニア・レーズン協会から講師として数回招聘されている。

現在も、自店でのパン作りの傍ら、パン祖のパン祭、および全国高校生パンコンテストの実行委員長としてイベント内容の充実化を計るとともに、高校生の製パン技術向上に努めている。また製粉や食肉、製パン機械メーカーの依頼を受け、顧問として開発に携わっている。

パン祖のパン祭：江戸時代、日本で初めて兵糧パンを作ったとされる静岡県伊豆国韮山の代官 江川坦庵公の功績を讃え、2007年から開催され、11回目となる2017年は1月21日（土）・22日（日）に開催されます。メインイベントの全国高校生パンコンテストを始め、巨大パンオブジェの展示、ちびっこ反射炉パン作りコンテストなど、パンに関連する様々なイベントが行われます。この度、歴史と食に関わるユニークな活動で地域文化の発展に貢献したとして、サントリー文化財団の第38回サントリー地域文化賞を受賞した。