

「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」とは

カリフォルニア・レーズン協会は、パンには欠かすことの出来ないカリフォルニア・レーズンの更なる魅力を引き出す新しいレーズンパンの開発と普及を目的に、パン製造に携わるプロがその技術と製品開発能力を競い合う場として「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」を、毎年開催しています。

パン業界の中では恒例イベントとして完全に定着しており、歴代入賞者には業界をリードする優秀なブーランジェが多く名を連ねることで知られています。毎年、日本全国より、大手製パンメーカー、個人店オーナーシェフやスタッフ、またホテルやレストランのシェフなどから、数多くの応募があります。入賞作品はどれもアイデア溢れるものばかりで、ほとんどが数ヶ月後に店頭に並びます。

「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」歴代入賞者の活躍

歴代の入賞者は、パン業界を代表する優秀なブーランジェとして活躍しています。

4年に一度フランスで開催されるパンの世界大会「クープ・デュ・モンド（ベーカリー・ワールドカップ）」の日本代表メンバーにも、多くの入賞者が選ばれています。2002年大会では、パンの本場である欧米のチームが数多く参加する中で初優勝を勝ち取った日本チームは、山崎隆二氏（受賞時は帝国ホテル）、菊谷尚宏氏（ドンク）、渡辺明生氏（受賞時は神戸屋）と3名全員が入賞者でした。2012年大会の日本代表にも、第16回コンテストで、カリフォルニア・レーズン大賞受賞の佐々木卓也氏（受賞時はポンパドウル）が選出され、フランス本戦で10年ぶり2度目の優勝を果たしました。2014年開催の個人戦「マスター・ド・ラ・ブーランジュリー」には日本から3選手が参加し、佐々木氏がヴィエノワズリー部門で2位となりました。また、第15回コンテストでカリフォルニア・レーズン大賞受賞の茶山寿人氏（ドンク）も、2016年のクープ・デュ・モンド日本代表メンバーとして善戦健闘いたしました。

ドイツで開催されるパンの国際大会「ibaカップ」には、第10回コンテストでカリフォルニア・レーズン大賞受賞の井上克哉氏（受賞時はドンク）が2009年大会に日本代表メンバーの一人として参加し、入賞。また、2012年大会の日本代表メンバーである渡辺裕之氏は、第11回コンテストでカリフォルニア・レーズン大賞、第12回コンテストで鉄人大賞と二冠を達成した入賞者です。2015年大会には、第23回コンテストでカリフォルニア・レーズン特別賞の浅井一浩氏（ブーランジュリー・オーヴェルニュ）が参加し、優勝を収めました。

パン業界で働く女性のために発足された「クラブドサントノーレ」は、1999年コンテストの入賞者の立木理恵子氏（受賞時はポンパドウル）と橋本美帆氏（敷島製パン）が、副賞のカリフォルニア研修旅行で親睦を深めたことが会設立の発端となりました。本会は、セミナーや勉強会などを企画運営し、パン業界に携わる女性を応援しています。

他にも、ドイツパンで有名な「ベケライダンケ」の杉山大一氏、関西で絶大な人気店、「たま木亭」の玉木潤氏（受賞時はドンク京都）、埼玉の人気店「ブーランジュリー K ヨコヤマ」の横山暁之介氏なども歴代入賞者です。元マレーシア首相からのオファーで THE LOAF を人気店に育てた松原裕吉氏（受賞時はパティスリーマディ）は、同国内に「ボンジュールガーデン」を開業し、オーナーシェフとして活躍しています。2009年のオープン以来、雑誌のパン特集でも常連となっている人気店「Boulangerie Sudo」の須藤秀男氏（受賞時はマリアージュドゥファリーヌ）や、渋谷道玄坂の超人気店「VIRON」でシェフを務める松田武司氏など、多くの入賞者たちが活躍しています。

※ 「クープ・デュ・モンド（ベーカリー・ワールドカップ）」とは：

1991年、フランスのMOFが中心となって設立した手作りパン振興会が主催するベーカリーのワールドカップで、正式名は「クープ・デュ・モンド・デ・ラ・ブーランジュリー」。1992年から開始し、4年に1度フランスにて開催。世界12カ国が3名のチームで参加し、与えられたブースと限られた材料の中で、規定の品目を8時間以内に仕上げ、その技術・スピード・芸術性を競う。2010年より、同様な規定の個人戦「マスター・ド・ラ・ブーランジュリー」が始まった。

※ 「ibaカップ」とは：

ドイツのミュンヘンにて開催される国際製パン・製菓機材総合見本市（iba）で、3年に1度開催されるパンの世界大会。海外部門、ヨーロッパ部門、菓子職人部門、青年部門の4部門において12カ国（各2名）が競う。