

# 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 応募要項

## 応募資格

- 日本国内でのパンの製造販売に携わるプロフェッショナルな方(国籍不問)
- 鉄人大賞を含む本コンテスト歴代入賞者も応募出来るが、審査基準が異なる(得点ハンディキャップ)
- 材料や機械メーカーの製パン開発担当者は応募可能
- パン技術者育成機関関連、製パンコンサルタントの方は応募不可
- 作品応募に際しては、所属会社、または店舗の事前承諾が必要
- 応募作品は、応募者自身が開発した作品とし、作品製作は応募者自身で行うこと
- 受賞した作品は、期間にかかわらず必ず商品化して販売すること
- 商品化、および商品提案して販売することが前提のため、第三者が再現出来るものとする
- アメリカ産チーズ部門は、アメリカ産チーズ物流の関係上、3店舗以上での販売が可能なこと

## 作品規定

### 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

- カリフォルニア産レーズンを、粉100%に対し25%以上配合した作品(他国のレーズンは使用不可)
- カリフォルニア・レーズンペーストは、上記の25%に含まれる
- カリフォルニア・レーズン濃縮果汁(コンセントレート)は使用出来るが、上記25%には含まれない

### アメリカ産チーズ部門

- アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンの両方を使用した作品
- 次のアメリカ産チーズを、必ず1種類以上使用すること  
クリームチーズ、モントレージャック、ペッパージャック、コルビージャック、アルチザンチーズ
- アメリカ産のチェダーチーズ、モッツアレラ、パルメザンチーズ、ゴーダチーズの併用も可能
- 配合規定はないが、アメリカ産チーズの特長をうまく活かした作品

### 共通規定

- 作品は、小麦やライ麦などの穀物類の粉に水や酵母、塩、油脂などを加えて作った生地を、発酵後に焼成した食品＝『パン』とする
  - 今後発売予定の未発表作品とする
  - 穀物類の粉類と、糖類・粉乳や膨張剤などを混合したミックス粉の使用は不可
  - 作品は、作業1日目2時間、作業2日目5時間の合計7時間以内に、計量・仕込み・発酵・焼成・仕上げをして完成出来ること  
上記時間以外の作業は一切禁止とするが、計量済み材料の持ち込みは可能
  - 使用する全ての材料は公開出来るものとし、ブランド名ではなく材料本来の一般名称を記載すること
  - カリフォルニア・レーズンや他の食材の漬け込み、ライ麦、グラハム粉、オートミール等の前処理、また発酵種を使用した場合、材料、工程(作り方)、と完成に要する時間(日数)を必ず記入すること。未記入の場合は、持ち込みを一切禁止とする
  - 作品の生産方法を明記すること(工場ライン生産/バイクオフ/オールスクラッチ/その他から選択)
  - 作品は、応募後に使用材料と数量、作品形状について、特例を除いて変更出来ない(特例: 焼型不足など)
  - 外観写真は販売形態1単位の作品数を撮影したものとし、内層写真は作品を1/2にカットした写真
  - 写真は、華美な装飾、包装、社名・店舗名・ブランド名が判明するものが写り込んだ場合は、審査対象外とする
  - ひとつの作品で複数部門への応募は不可とし、応募作品数は部門にかかわらず、ひとり3作品までとする
- ※審査内容は非公開とし、審査内容に関するお問い合わせには一切回答できません。
- ※応募作品の部門選択は応募者の判断としますが、選択部門に該当しない作品と事務局にて判断した場合は、応募者の了解を得て部門変更する場合があります。
- ※応募された作品レシピは返却しません。
- ※入賞作品レシピは、カリフォルニア・レーズン協会及びアメリカ乳製品輸出協会に帰属し、印刷物やWebサイトで公開します。

## 応募方法

規定応募用紙に必要な事項をすべて正確にご記入の上、指定された応募作品の写真2枚を貼り、下記コンテスト事務局までご送付下さい。複数作品応募の場合、規定応募用紙をコピーしてお使い下さい。または、コンテスト事務局まで、FAX、E-mail、郵送にてご依頼ください。お電話での依頼は受け付けておりません。

応募用紙はカリフォルニア・レーズン協会Webサイトからもダウンロード出来ます。  
(アメリカ産チーズの紹介や取り扱い業者一覧表もダウンロード可能です。)

## 審査・発表

- |       |                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------|
| ■一次審査 | 2016年10月上旬 レシピと作品写真による書類審査                             |
| ■最終審査 | 2016年10月28日(金)、29日(土) 一次審査通過者による作品製作とプレゼンテーション、および試食審査 |
| ■表彰   | 2016年10月29日(土) 審査後、発表・表彰                               |

## 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名を含む入賞者11名(予定)**  
カリフォルニア・レーズンの故郷、カリフォルニア州フレズノへの研修旅行へご招待 [日程] 2017年6月予定

## ご応募／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  
(株)ダイ・ブランニング内 担当:竹内・石川  
〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-9-405  
TEL. 03 (5809) 1317 FAX. 03 (3221) 5960 E-mail. seminar@raisins-jp.org  
カリフォルニア・レーズン協会 <http://www.raisins-jp.org>

主 催 カリフォルニア・レーズン協会  
後 援 アメリカ大使館  
特別協賛 アメリカ乳製品輸出協会  
協 賛 一般社団法人日本パン工業会  
全日本パン協同組合連合会