

第26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〜く愛されるアイデア溢れるパンを大募集！

入賞者はカリフォルニア・レーズンの故郷、フレズノへの研修旅行へご招待！

●ホールセール／コンビニエンス製品部門

規定: 工場生産ラインで製造、完全包装し、卸で販売するパン

●フレッシュ／インストア／リテール製品部門

規定: ベイクオフやオールスクラッチなどで生産し、無包装で販売するパン

●カリフォルニア産チーズ部門 **NEW!!**

規定: カリフォルニア産チーズとカリフォルニア・レーズンの両方を多く配合したパン

作品応募を条件に先着100名様にカリフォルニア産チーズ3種

(モントレージャック、コルビージャック、ペッパージャック)の100gサンプルを差し上げます。

応募締切：2018年5月7日(月) 当日消印有効



カリフォルニア・レーズン協会
<http://www.raisins-jp.org>



Look for the Seal
California Milk Advisory Board

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 カリフォルニア ミルク協会
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

第26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

作品規定 (しっかりと 読みください)

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

カリフォルニア産チーズ部門

- カリフォルニア産チーズとカリフォルニア・レーズンの両方を多く配合した作品
- 下記のカリフォルニア産チーズを、必ず1種類以上使用すること
モントレージャック、コルビージャック、ペッパージャック、IQFモッツァレラ
- 配合規定はないが、チーズ、およびレーズン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は、材料、工程(作り方)、完成に要する時間(時間)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は一切回答しないものとする
- ※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・レーズン協会及びカリフォルニアミルク協会に帰属し印刷物やウェブサイト、SNSで公開します

応募方法

規定応募用紙に、必要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、郵送で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。お電話でのご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。

審査・発表

- 一次審査 2018年5月下旬 レシピと作品写真による書類審査
- 最終審査 2018年6月22日(金)、23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 2018年6月23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、カリフォルニア・チーズ大賞1名を含む入賞者11名
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】 2018年10月4日～13日: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)ジェイブレイン内 担当:竹内
〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町3-2-15 ORIENT BLD. No.68
直通. 090 (4061) 0680 TEL. 03(6256)9778 FAX. 03(6256)9776
E-mail. contest@raisins-jp.org
カリフォルニア・レーズン協会 <http://www.raisins-jp.org>

カリフォルニア産チーズの問い合わせ、 サンプル申し込み先

カリフォルニア ミルク協会 担当:岩崎
TEL. 03 (3403) 8288 FAX. 03(3403)8289
E-mail. info@cmabjapan.com