



第28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

アイデア溢れる長く愛されるパンを大募集
入賞者は米国カリフォルニア州への研修旅行にご招待！

部門 量販/インダストリーベイク/ベイクオフ製品部門

規定 工場生産し、完全包装で販売する作品とベイクオフ・QBD製法で生産し販売する作品

部門 オールスクラッチ製品部門

規定 店舗や工場でのオールスクラッチ製法で生産し販売する作品

応募締切

2020年
4月24日(金)

当日消印有効

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 2F
TEL:03(6256)9778 FAX:03(6256)9776
E-mail: contest@raisins-jp.org
【公式ウェブサイト】 <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
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

⚠ 部門と規定内容が変わりました。裏面の作品規定をしっかりと読みください。

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)
当協会主催コンテストの歴代入賞者も応募できるが、審査基準が異なる(得点ハンディキャップ)
歴代入賞者は受賞作品の商品化販売実績がある者のみ応募可
- 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(教員・学生)、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、第三者が再現できるものとする

作品規定 (しっかりとお読みください)

- カリフォルニア・レーズンを、粉100%に対し25%以上配合した作品(他国産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)は使用できるが、上記25%には含まれない
- 審査は、以下の5項目について総合的に審査します
 1. カリフォルニア・レーズンの使い方、活かし方
 2. おいしさ(味のバランス)
 3. 見た目(外観と内層)
 4. 製品開発力(アイデア、ネーミング、他素材との組み合わせ方、ユニークさなど)
 5. 市場性(長く愛される商品か、定番商品に成り得るか)
- 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『パン』、または『クイックブレッド』とする
- 蒸しパン、マフィン、スコーン製品などに用いられるベーキングパウダーを使用した作品についても応募が可能(ベーキングソーダ=重曹の使用は不可)
- ただし、プレミックス粉を使用した作品は不可(プレミックス粉とは、ケーキ、パン、惣菜等を簡単に調理できる調製粉で、小麦粉等の粉類(澱粉を含む)に糖類、油脂、脱脂粉乳、卵粉、膨張剤、食塩、香料などを必要に応じて適正に配合したもの)
- コンテスト後に発売予定の未発表作品とする
- 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・仕上げをして完成できること
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
- 使用する材料は全て公開できるものとし、ブランド名商品名ではなく材料本来の一般名称を記載
- 食材の漬け込み、粉類やオートミール等の前処理、発酵種については、使用材料、工程、完成までの時間や日数を明記しなければならず、未記入の場合は、持ち込みを一切禁止とする
- 商品化時の作品生産方法を明記すること ※工場生産 / ベイクオフ / QBD / オールスクラッチ
- 作品は、応募後に使用材料と数量、作品形状について、特例を除いて変更できない(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、審査内容に関する問い合わせには一切回答しない

(注意事項)

- ❖ 記入はボールペンとし、鉛筆、消せるボールペンは不可(審査対象外)
- ❖ 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で判断した場合は、部門変更します
- ❖ 応募された作品レシピは返却しませんので、応募前に必ずコピーをお取りください
- ❖ 入賞作品のレシピは応募者本人とカリフォルニア・レーズン協会に帰属し、印刷物や公式ウェブサイト、SNS等で公開します

応募方法

規定応募用紙に、必要事項を全て正確にご記入の上、応募作品の指定写真2枚を貼り、郵送でコンテスト事務局までご送付ください。
複数作品を応募する場合、規定応募用紙はコピーして使用するか、カリフォルニア・レーズン協会の公式ウェブサイトからダウンロードしてください。
規定応募用紙の郵送をご希望の方は、コンテスト事務局までFAXまたはE-mailでご依頼ください。なお、お電話でのご依頼は受け付けておりません。

審査・発表

- 一次審査：2020年5月中旬 レシピと作品写真による書類審査
- 最終審査：2020年6月12日(金)、13日(土) ファイナリストによる作品製作とプレゼンテーション、および試食審査(都内)
- 表彰：2020年6月13日(土) 審査後、発表・表彰(都内)

賞

カリフォルニア・レーズン大賞を含む入賞者11名

入賞者は米国カリフォルニア州への研修旅行にご招待!

[日程] 2020年9月17日～25日(予定)