

応募締切
**2022年
4月25日(月)**

当日消印有効

第**30**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

アイデアあふ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

工場ライン生産し、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

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: アメリカ大使館農産物貿易事務所
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



応募資格、作品規定が変わりました 裏面をしっかりと読みください

募集要項

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は受賞作品の商品化販売実績がある者のみ応募できるが
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(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、**延べ3週間程度以上**、必ず商品化して販売すること
なお、販売開始前と終了後に協会へ連絡し、商品に係わる情報を報告すること
- **商品化、および商品提案して販売することが大前提のため、第三者が再現できるものとする**



最終審査/表彰式の様子
(第27回大会)

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30%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30%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30%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
※オーバーナイト等の生地発酵・保管時間は含まず
- 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、**ブランド名や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
- **商品化販売時の作品生産方法を明記すること** ※工場ライン生産 / バイクオフ / 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/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が、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: 2022年5月中旬 レシピと作品写真による書類審査、郵送にて結果通知
- 最終審査: 2022年6月10日(金)、11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: 2022年6月11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10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! (第28回・第29回コンテスト受賞者の研修旅行は2022年に実施予定)

[日程] 2023年秋 ※新型コロナウイルス感染状況により延期の可能性があります また、状況により副賞を賞金に代えさせていただく場合があります