

第31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

応募締切 **2023年4月17日(月)** 当日消印有効



賞

カリフォルニア・レーズン大賞を含む受賞者**11**名

**量販製品部門／オールスクラッチ製品部門** 副賞：米国研修旅行にご招待（実施日程）2023年秋(予定)

**育成機関部門** 副賞：賞金15万円(ギフト券)を贈呈

量販製品部門

募集作品

自社生産工場で自社ブランドを生産し販売/卸しする作品  
ベイクオフ・QBD製法の作品も含む

オールスクラッチ製品部門

募集作品

オールスクラッチ製法で店舗や自社工場生産し販売する作品

育成機関部門

募集作品

オールスクラッチ製法の作品

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 オリエンビル 2F

【TEL】03(6256)9778 【FAX】03(6256)9776

【E-mail】contest@raisins-jp.org

【公式ウェブサイト】カリフォルニア・レーズン協会 <https://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

# 募集要項

新部門を創設しました！ 応募資格、作品規定をしっかりと読みください

## 応募資格 / 全部門共通

- 日本国内でパンの開発・製造・人材育成に携わる製パンのプロフェッショナルであること(国籍不問)
- 歴代入賞者は受賞作品の販売実績がある者のみ応募可能で、審査基準が異なる(得点ハンディキャップ)
- 作品応募に際して、所属先(会社、店舗、育成機関)の事前承諾が必要

## 部門別応募資格

|              |                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------|
| 量販製品部門       | 委託者ブランドで製品生産するOEMや委託者ブランドで製品開発・生産するODMの専門事業者は応募不可   |
| オールスクラッチ製品部門 | 製パン関連事業者(製粉/油脂/加工食材/機械/OEM・ODM等)、ホテルや外食産業等の製パン部門を含む |
| 育成機関部門       | 育成機関所属の選任教員/教師に限る 当コンテストの審査員経験者もしくは学生の応募は不可         |



最終審査/表彰式の様子  
(第27回大会)

## 作品必須規定(しっかりと読みください)

- 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
- 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・レーズン濃縮果汁は使用できるが、上記25%には含まれない
- カリフォルニア産(アメリカ産)以外のレーズンは使用不可とし、競合と成り得るドライフルーツ類の使用は控えること
- 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が行うこと
- 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

## 応募作品規定(しっかりと読みください)

- 作品は、小麦やライ麦などの穀物類の粉に水や酵母、塩などを加えて作った生地を、発酵後に焼成した『パン』、または膨張剤を用いた『クイックブレッド』とする
- 베이킹パウダーの使用は可、베이킹ソーダ(重曹)とプレミックス粉の使用は不可とする
- コンテスト後に発売/提案/一般公開予定の未発表作品とする
- 作品は、作業1日目2時間以内、作業2日目5時間以内の合計7時間以内に、計量から焼成し完成できる作品  
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
- 商品化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(育成機関部門は記入不要)
- 使用する全ての材料は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すること
- 食材の漬け込み、粉類やオートミール等の前処理、発酵種(種継ぎ含む)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ない、未記入の場合は、持ち込みを一切禁止とする なお、加工済み食材はこの限りではない
- 16時間未満に完了する前処理や漬け込み、発酵種の仕込みや種継ぎは作業1日目に行うこと
- 応募後、作品の使用材料と数量、作品形状の変更は一切不可 (※焼型不足等の場合は特例とする)
- 外観写真は販売形態1単位の作品数を撮影したもの、内層写真は作品を1/2にカットし撮影したものとする
- 華美な装飾や包装がなされている写真、所属先やブランド名が判別できる写真を添付した応募作品は、審査対象外とする
- 1作品で複数部門の応募は不可とし、応募作品数は部門にかかわらず、ひとり3作品まで

## 審査方法

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

### ■ 審査は、以下の5項目について総合的に審査する

- ㊦ カリフォルニア・レーズンの使い方、活かし方
- ㊦ おいしさ(味のバランス)
- ㊦ 見た目(外観と内層)
- ㊦ 市場性(長く愛される商品か、定番商品に成り得るか)
- ㊦ 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)

量販製品部門/オールスクラッチ製品部門と育成機関部門の最終審査方法は異なる

- ㊦ 量販製品部門  
オールスクラッチ製品部門 } 作品制作およびプレゼン・試食による審査
- ㊦ 育成機関部門 → 作品提出による実物試食審査  
※作品制作およびプレゼン審査は行わない  
提出する作品の個数と期日は、募集締め切り後に事務局より連絡  
※制作費や送料等は応募者の自己負担

- (注意事項) ◆ 応募用紙への記入はボールペンまたはタイピングとし、鉛筆や消せるボールペンは使用不可(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
- ◆ 応募作品の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、協会の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  
複数の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、お電話での依頼は受け付けておりません

## 審査・発表

- 一次書類審査/実物試食審査: 2023年5月中旬 事務局より郵送で結果通知 ※但し、育成機関部門の入賞者のみ個別連絡
- 最終審査: 2023年6月9日(金)、10日(土) 2部門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: 2023年6月10日(土) 審査後、発表・表彰(都内)

## 副賞について

※状況により、量販製品部門/オールスクラッチ製品部門の副賞は、延期や賞金に代えさせていただく場合があります

量販製品部門/オールスクラッチ製品部門: 以下の条件がある

- 時期に関わらず、必ず受賞作品を商品化し延べ3週間以上は販売すること
- 販売できない場合は、時期に関わらず、受賞作品を含む講習会や勉強会などを実施すること
- 販売/実施に際し、カリフォルニア・レーズン協会への事前連絡と終了後の所定報告を必須とする

育成機関部門: 以下の要望がある

- 時期に関わらず、所属の育成機関で受賞作品を紹介すること

[illegible]

(未記入がある場合は審査対象外となる場合があります)

|  |
|--|
|  |
|--|

応募における所属会社／店舗の承諾

有 ・ 無

※ 最終審査、および研修旅行は代理人の参加は不可ですので、必ず会社、店舗の承諾を得て下さい

(応募部門)

■ 量販製品部門

募集作品：自社生産工場で自社ブランドを生産し販売/卸しする作品  
ベイクオフ・QBD製法の作品も含む

■ オールスクラッチ製品部門

募集作品：オールスクラッチ製法で店舗や自社工場で生産し販売する作品

■ 育成機関部門

募集作品：オールスクラッチ製法の作品

ヨミガナ(必須)

(作品名)

|                |                                                  |                     |               |
|----------------|--------------------------------------------------|---------------------|---------------|
| レーズン配合量        | 対粉<br><br>%                                      | 粉1kg仕込みの<br>作品数(概算) | 個             |
| 作品の大きさ<br>(cm) | 長さ × 幅 × 高さ                                      | 焼成後の重量              | g             |
| 正確な作業時間        | (前日)                  (当日)                  (合計) |                     |               |
|                | + =                                              |                     |               |
|                | _____<br>時間以内                                    | _____<br>時間以内       | _____<br>時間以内 |

● 量販製品部門、オールスクラッチ製品部門作品のみ下記記入のこと

(商品化時の作品生産方法)

◆ 工場ライン生産

◆ ベイクオフ・QBD

◆ オールスクラッチ

|                     |       |        |                           |
|---------------------|-------|--------|---------------------------|
| 販売形態1単位の<br>予定販売価格  | 円(税別) | 販売開始時期 | 20      年      月      日より |
| 実販売が見込める<br>予定販売店舗数 | 店舗    | 予定販売期間 | 週 間 ・ ヶ 月 ・ 年             |

【作品のアピールポイント】

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

写真は横、縦どちらかの枠にあわせてお貼り下さい

販売形態1単位あたりの  
外観写真をお貼り下さい

華美な装飾や包装は不可  
社名、店舗名、ブランド名が判明する  
写り込み写真は、審査対象外とします

作品を1/2にカットしたアップの  
内層写真をお貼り下さい

華美な装飾や包装は不可  
社名、店舗名、ブランド名が判明する  
写り込み写真は、審査対象外とします

### 【配合・工程表】

※規定に沿って、配合・工程を記入して下さい（ベーカースパーセント表記）

[illegible]

レシピが書ききれない場合は、この面をコピーしてご使用下さい

[illegible]