



## 「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」 最終審査 実施要項

**日時** : 2018 年 6 月 22 日(金)、6 月 23 日(土)

**会場** : 一般社団法人日本パン技術研究所 (東京都江戸川区)

**審査方法** : 作品製作、プレゼンテーションおよび試食審査を通じ、レーズンやチーズの素材の使い方、味のバランス、見た目、技術力やアイデア等を総合的に評価する。  
消費者代表審査員は、味、価格、見た目から、「購入したいパン」を基準に選ぶ。

**審査員** : ジェフリー マクニール (審査委員長) / カリフォルニア・レーズン協会 駐日代表  
天野 いず美 氏 (特別審査員) / カリフォルニア ミルク協会 駐日代表  
井上 好文 氏 / 一般社団法人日本パン技術研究所 常務理事・所長  
矢口 和雄 氏 / 全国パン専門新聞協会 会長  
若松 貴之 氏 / 服部栄養専門学校 製パン教授  
高江 直樹 氏 / 東京製菓学校 パン課長補佐・パン科教師  
梶原 慶春 氏 / 辻製菓専門学校 製パン教授  
渡邊 睦 氏 / ベーカリーコンサルタント  
消費者代表審査員 10 名 (一般公募)

**賞** : 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・レーズン大賞	カリフォルニア・レーズン金賞	
カリフォルニア・レーズン特別賞	消費者推薦賞	計 8 名

カリフォルニア産チーズ部門

カリフォルニア・チーズ大賞	カリフォルニア・チーズ金賞	
消費者推薦賞		計 3 名

※ 入賞者全員に、カリフォルニア・レーズンの故郷フレスノへの研修旅行を贈呈。研修旅行では、ナパにある米国料理専門学校 (カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ / CIA) での入賞作品製作や特別授業、レーズンの原料であるぶどう畑や工場での加工行程の視察、カリフォルニア・レーズン業界の方々との交流、およびカリフォルニア産チーズ工場視察を予定。また、カリフォルニア・レーズン協会が他国で開催する、ベーカリーコンテストの入賞者との合同研修となる。

<b>作品応募数</b> :	ホールセール/コンビニエンス製品部門	12 作品	
	フレッシュ/インスタ/リテール製品部門	110 作品	
	カリフォルニア産チーズ部門	36 作品	計 158 作品