



## 【付記 1】

### 第 24 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： 2015 年 6 月 19 日(金) 12:00～18:30  
2015 年 6 月 20 日(土) 6:30～15:30
- 場 所： 一般社団法人 日本パン技術研究所  
住所： 東京都江戸川区西葛西 6-19-6 パン科学館ビル
- スケジュール： 2015 年 6 月 20 日製作スケジュール  
6:30～ A 班、実技審査開始(11:30 終了)  
7:15～ B 班、実技審査開始(12:15 終了)  
8:00～ C 班、実技審査開始(13:00 終了)  
12:30～ プレゼンテーション、試食審査(14:50 終了)  
13:30～ 消費者代表審査員による試食審査(14:50 終了)  
14:55～ 審議
- 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し、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”を選ぶ。
- 審査員： 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  
大西 元年 氏 / 公益社団法人全日本司厨士協会 理事長  
矢口 和雄 氏 / 全国パン専門新聞協会 会長  
中島 進治 氏 / 東京製菓学校 パン科教師  
梶原 慶春 氏 / エコール 辻 大阪 製パン教授  
若松 貴之 氏 / 服部栄養専門学校 製パン教授  
ラリー・ブラッグ / カリフォルニア・レーズン協会本部 シニア・バイス・プレジデント  
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、アメリカ乳製品輸出協会 駐日代表  
消費者代表審査員 10 組(11 名) / 一般公募
- 賞：  
ホールセール・コンビニエンス製品部門/インストア・リテールベーカリー製品部門  
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  
  
アメリカ産チーズ部門(アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンを使ったパン)  
アメリカンチーズ大賞、アメリカンチーズ金賞、消費者推薦賞 計 3 名
- ※ 入賞者全員には、カリフォルニア・レーズンの故郷、フレズノへの研修旅行が贈られました。  
この研修旅行は、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の収穫体験、畑での乾燥や工場での加工行程の視察、およびチーズ工場視察が含まれます。研修旅行は 9 月上旬実施予定です。
- 部門別応募数： ホールセール・コンビニエンス製品部門： 26 作品  
インストア・リテールベーカリー製品部門： 175 作品  
アメリカ産チーズ部門： 29 作品