



**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!

第27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

ホールセール／コンビニエンス製品部門

規定：工場生産ラインで製造および完全包装、
卸で販売する作品

フレッシュ／インスタ／リテール製品部門

規定：ベイクオフやオールスクラッチなどで生産、
無包装で販売する作品

応募締切：2019年4月22日(月)当日消印有効

!! 裏面の作品規定をしっかりと読みください

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
後
協

催 カリフォルニア・レーズン協会
援 アメリカ大使館
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）
各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）
- 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関連、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 (よくお読み ください)

共通規定

- 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
- 本年度より、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）
- 今後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
- 使用する全材料は公開できるものとし、ブランド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
- 作品の生産方法を明記すること（工場ライン生産/ベイクオフ/オールスクラッチ/その他から選択）
- 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
- ※ 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、応募者の了解を得て部門変更する場合があります
- ※ 応募された作品レシピは返却しません
- ※ 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は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
規定応募用紙の郵便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。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：2019年5月中旬 レシピと作品写真による書類審査
- 最終審査：2019年6月14日（金）、15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：2019年6月15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！【日程】2019年9月下旬～10月上旬予定