【付記 1】

「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」
最終審査 実施要項

日 時 ： 2019 年 6 月 14 日(金)、6 月 15 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、カリフォルニア・レーズンの使い方、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。

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
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
山﨑 豊 氏／ベーカリーコンサルタント
柴田 知実 氏／埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 教務部ブーランジェ
伊藤 常至（しょうじ） 氏／東京製菓学校 パン課教師
川瀬 幸司 氏／服部栄養専門学校 製菓製パン飲料助教授

賞 ： ホールセール／コンビニエンス製品部門 フレッシュ／インストア／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 計 11 名

※ 入賞者全員に、カリフォルニア･レーズンの故郷フレズ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工程の視察、カリフォルニア･レーズン業界の方々との交流を予定。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。

作品応募数： ホールセール／コンビニエンス製品部門 15 作品
フレッシュ／インストア／リテール製品部門 154 作品