



◆ 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 最終審査実施要項

日時： 2023年6月9日(金) 12:00～18:30
2023年6月10日(土) 7:15～15:45

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し、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
(最終審査) 西村 一雄 氏 / ベーカリーコンサルタント
伊藤 常至 氏 / 東京製菓学校
川瀬 幸司 氏 / 服部栄養専門学校
目黒 誠一 氏 / ベーカリーコンサルタント
後藤 一宏 氏 / 名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
高家 正史 氏 / 全国パン専門新聞協会代表

賞： 量販製品部門

カリフォルニア・レーズン大賞＝1名 カリフォルニア・レーズン金賞＝1名
カリフォルニア・レーズン特別賞＝1名

オールスクラッチ製品部門

カリフォルニア・レーズン大賞＝1名 カリフォルニア・レーズン金賞＝2名
カリフォルニア・レーズン特別賞＝4名

育成機関部門

優秀賞＝1名

計 11 名

※ 量販製品部門とオールスクラッチ製品部門の受賞者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(2023年実施予定)を贈呈。

※ 育成機関部門の受賞者には賞金 15 万円(ギフト券)を贈呈。

◆ 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 受賞者一覧

部門	賞名	所属	氏名(敬称略)	作品名
量販製品部門	カリフォルニア・レーズン大賞	敷島製パン株式会社	はせがわ 長谷川 美里	フロマージュレーズンショコラ
	カリフォルニア・レーズン金賞	タワベーカリー株式会社	おおた まさと 雅人	オレンジ香るショコラレザン
	カリフォルニア・レーズン特別賞	敷島製パン株式会社	なかやま すす 珠洲	レーズンぎゅうっと モーモー食パン
オールスクラッチ製品部門	カリフォルニア・レーズン大賞	Kamo bakery	そばしま かわり 加織	色彩レーズン ～バニラの香りと共に～
	カリフォルニア・レーズン金賞	スカイプロバンス ベーカリー&カフェ	みやぎ よしひと 義仁	ラムレーズン&バターのブリオッシュフーガス ～プレッツェルザルツとチェダーを添えて～
	カリフォルニア・レーズン金賞	MOROPAIN	ながた ひかる 輝	レーズンの宝箱 ～スパイスをつめ込んで～
	カリフォルニア・レーズン特別賞	ヒルトン東京	はやかわ 早川 さくら	イスパハン・レザン スモーキーな香りを纏わせてー
	カリフォルニア・レーズン特別賞	株式会社ドンク	こばやし ゆうた 優太	抹茶ショコラレザン
	カリフォルニア・レーズン特別賞	有限会社六曜舎	いとう ひろふみ 博文	Couronne raisin ～ぶどうの恵み～
	カリフォルニア・レーズン特別賞	ホテルグランヴィア京都	すずき たくや 拓也	Sigmoid of Raisins
育成機関部門	優秀賞	専修学校 日本菓子専門学校	くすみ きよたか 清剛	ベルクループレザン