

第32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

アイデアあふれる長く愛されるパンを大募集

応募締切 **2024年4月22日** (月) 当日消印有効

量販製品部門 募集作品

自社生産工場で自社ブランドを
生産し販売/卸しする作品
ベイクオフ・QBD製法の
作品も含む

オールスクラッチ 製品部門 募集作品

オールスクラッチ製法で
店舗や自社工場で生産し
販売する作品

育成機関部門 募集作品

オールスクラッチ製法の作品



賞

カリフォルニア・レーズン大賞を含む受賞者**11**名

量販製品部門／オールスクラッチ製品部門 副賞：米国研修旅行にご招待（実施日程）2024年秋（予定）
育成機関部門 副賞：賞金15万円（ギフト券）を贈呈

※状況により、量販製品部門／オールスクラッチ製品部門の副賞は、実施延期や賞金に代えさせていただく場合があります

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 オリエンビル 2F

【TEL】 03(6256)9778 【FAX】 03(6256)9776

【E-mail】 contest@raisins-jp.org

【公式ウェブサイト】 カリフォルニア・レーズン協会 <https://www.raisins-jp.org>



主催：カリフォルニア・レーズン協会
後援：アメリカ大使館農産物貿易事務所
協賛：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

募集要項

応募資格および作品規定をしっかりと読みください

応募資格／全部門共通

- 日本国内でパンの開発・製造・人材育成に携わる製パンのプロフェッショナルであること(国籍不問)
- 歴代受賞者は受賞作品の販売実績がある者のみ応募可能で、審査基準が異なる(得点ハンディキャップ)
- 作品応募に際して、所属(会社、店舗、育成機関)の事前承諾が必要
- 受賞に伴い、下記3項目を必ず実行できること
 - ① 時期に関わらず、受賞作品は必ず商品化し、延べ1か月間以上は販売すること
 - ② 販売できない場合は、時期に関わらず、受賞作品を含む講習会や勉強会などを実施すること
 - ③ 販売/実施に際し、主催者への事前連絡と終了後の所定報告を必須とすること

部門別応募資格

量販製品部門	委託者ブランドで製品生産するOEMや委託者ブランドで製品開発・生産するODMの専門事業者は応募不可
オールスクラッチ製品部門	製パン関連事業者(製粉/油脂/加工食材/機械/OEM・ODM等)、ホテルや外食産業等の製パン部門を含む
育成機関部門	育成機関所属の選任教員/教師に限る 当コンテストの審査員経験者もしくは学生の応募は不可

作品必須規定(しっかりと読みください)

- 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
- 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・レーズン濃縮果汁は使用できるが、上記25%には含まれない
- カリフォルニア産(アメリカ産)以外のレーズンは使用不可とし、競合と成り得るドライフルーツ類の使用は控えること
- 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が行うこと
- 商品化、および商品提案して販売することが大前提のため、第三者が再現できるもの

応募作品規定(しっかりと読みください)

- 作品は、小麦やライ麦などの穀物類の粉に水や酵母、塩などを加えて作った生地を、発酵後に焼成した『パン』、または膨張剤を用いた『クイックブレッド』とする
- 베이킹パウダーの使用は可、베이킹ソーダ(重曹)とプレミックス粉の使用は不可とする
- コンテスト後に発売/提案/一般公開予定の未発表作品とする
- 作品は、作業1日目2時間以内、作業2日目5時間以内の合計7時間以内に、計量から焼成し完成できる作品
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
- 商品化販売時の生産方法を明記すること ※育成機関部門は記入不要
- 使用する全ての材料は公開できるものとし、ブランド名/商品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(種継ぎ含む)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ない、未記入の場合は、持ち込みを一切禁止とする なお、加工済み食材はこの限りではない
- 16時間未満で完了する前処理や漬け込み、発酵種の仕込みや種継ぎは、作業1日目に行うこと
- 応募後、作品の使用材料と数量、作品形状の変更は一切不可 (※焼型不足等の場合は特例とする)
- 外観写真は販売形態1単位の作品数を撮影したもの、内層写真は作品を1/2にカットし撮影したものとする
- 華美な装飾や包装がなされている写真、所属先やブランド名が判別できる写真を添付した応募作品は、審査対象外とする
- 1作品で複数部門の応募は不可とし、応募作品数は部門にかかわらず、ひとり3作品まで

審査方法

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

■ 審査は、以下の5項目について総合的に審査する

- ㊦ カリフォルニア・レーズンの使い方、活かし方
- ① おいしさ(味のバランス)
- ② 見た目(外観と内層)
- ③ 市場性(長く愛される商品か、定番商品に成り得るか)
- 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)

量販製品部門/オールスクラッチ製品部門と育成機関部門の

最終審査方法は異なる

- ㊦ 量販製品部門/オールスクラッチ製品部門
→ 作品制作および実物試食・プレゼン審査
- ④ 育成機関部門 → 作品持ち込みによる実物試食とプレゼン審査

- (注意事項) ❖ 応募用紙への記入はボールペンまたはタイピングとし、鉛筆や消せるボールペンは使用不可(審査対象外)
- ❖ 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、部門変更します
- ❖ 応募作品のレシピは返却しませんので、応募前に必ずコピーをお取りください
- ❖ 一次書類審査結果は、応募者全員に事務局より応募用紙記載の勤務先住所に郵送します
- ❖ 受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、協会の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
- 複数の作品を応募する場合、規定応募用紙はコピーして使用するか、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
- 規定応募用紙の郵送をご希望の方は、コンテスト事務局までFAXまたはE-mailでご依頼ください なお、お電話でのご依頼は受け付けておりません

審査・発表

- 一次書類審査: 2024年5月中旬 事務局より郵送で結果通知
- 最終審査: 2024年6月14日(金)、15日(土) 作品製作または持ち込みによる、ファリナリストのプレゼンテーションおよび実物試食審査(都内)
- 表彰式・懇親会: 2024年6月15日(土) 最終審査後、発表・表彰と懇親会(都内)



最終審査/表彰式の様子
(第27回大会)



コンテストを密着取材した
テレビ番組

ふりがな		性別	男・女	年齢	才
お名前					
勤務先住所	〒()-()				
ふりがな		総店舗数			
勤務先名					
部署名		役職名			
勤務先TEL	()	携帯電話	()		
E-mail	@				
作業着 サイズ	コックコート : S / M / L / LL / 3L			※サイズを記入	
	厨房パンツ : SS / S / M / L / LL / 3L				
当コンテストの 受賞歴	回	受賞作品の 商品化販売実績	有 ・ 無		
コンテストを 知ったきっかけ	■ DM ■ 協会ウェブサイト ■ 会社・所属店からの紹介 ■ 新聞／雑誌（告知広告・記事） ■ その他()				
コンテストに 応募した理由	■ レーズンを使ってみたかった ■ 研修旅行、賞金が魅力 ■ 腕を試してみたかった ■ 同僚、上司に薦められた ■ その他()				
レーズンを 選ぶ際の 基準	■ 産地 ■ 味 ■ 価格 ■ 色合い ■ 知名度 ■ 安全性 ■ 栄養価 ■ その他()				

【作品情報】太枠内すべてご記入下さい
(未記入がある場合は審査対象外となる場合もあります)

応募における所属会社／店舗の承諾		有 ・ 無		※ 最終審査、および研修旅行は代理人の参加は不可ですので、必ず会社、店舗の承諾を得て下さい	
〔応募部門〕 ○をつけてください					
■ 量販製品部門 募集作品：自社生産工場で自社ブランドを生産し販売/卸しする作品 ベイクオフ・QBD製法の作品も含む					
■ オールスクラッチ製品部門 募集作品：オールスクラッチ製法で店舗や自社工場で生産し販売する作品					
■ 育成機関部門 募集作品：オールスクラッチ製法の作品					
ヨミガナ(必須)					
〔作品名〕					
レーズン配合量	対粉 %		粉1kg仕込みの 作品数(概算)	個	
作品の大きさ (cm)	長さ ×	幅 ×	高さ ×	焼 成 後 の 重 量	g
正確な作業時間	(前日)		(当日)		(合計)
	+				=
	(規定) 2時間以内		5時間以内		7時間以内
● 量販製品部門、オールスクラッチ製品部門作品のみ下記記入のこと					
〔商品化時の作品生産方法〕 ○をつけてください					
◆ 工場ライン生産 ◆ ベイクオフ・QBD ◆ オールスクラッチ					
販売形態1単位の 予定販売価格	円(税別)		販売開始時期	20 年 月 日より	
実販売が見込める 予定販売店舗数	店舗		予定販売期間	週 間 ・ ケ 月 ・ 年	

【作品のアピールポイント】

販売形態1単位あたりの
外観写真をお貼り下さい

華美な装飾や包装は不可
社名、店舗名、ブランド名が判明する
写り込み写真は、審査対象外とします

写真は横、縦どちらかの枠にあわせてお貼り下さい

作品を1/2にカットしたアップの
内層写真をお貼り下さい

華美な装飾や包装は不可
社名、店舗名、ブランド名が判明する
写り込み写真は、審査対象外とします

【配合・工程表】

※規定に沿って、配合・工程を記入して下さい（ベーカーズパーセント表記）

[illegible]

レシピが書ききれない場合は、この面をコピーしてご使用下さい

[illegible]