

第33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

応募締切

2025年4月23日(水)

当日消印有効



長く愛される
美味しい
レーズンパンを大募集



賞

カリフォルニア・レーズン大賞を含む受賞者**12名**

ホールセール商品／リテイル商品部門 副賞：米国研修旅行にご招待（実施日程）2025年初秋（予定）
製パン関連企業部門 副賞：賞金15万円（ギフト券）を贈呈

※状況により、ホールセール商品／リテイル商品部門の副賞は、実施延期や賞金に代えさせていただきます場合があります

ホールセール商品部門

募集
作品

生産工場でライン生産し、食品スーパー、コンビニエンスストア、ショッピングセンター、フランチャイズチェーン等の店舗に卸し販売する商品（バイクオフ・QBD商品も含む）

リテイル商品部門

募集
作品

オールスクラッチ製法で店舗や生産工場で製造し店舗で販売する商品

製パン関連企業部門

募集
作品

ホールセールやリテイルベーカリー等への提案を想定した商品

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

部門別応募資格

ホールセール商品部門

製パンメーカーの他、OEMやODM製造業者の商品も含む

リテイル商品部門

個人経営(単・複数)店、多店舗・直営チェーンの他、
製菓、ホテル、外食産業などの製パン商品も含む

製パン関連企業部門

製パン関連事業者全般、育成機関を含む

応募資格・条件 / 3部門共通

- ① 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)
- ② 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)
- ③ 作品応募に際して、勤務先(会社、店舗、育成機関)の事前承諾が必要
- ④ 受賞に伴い、下記項目を必ず実行し、実現すること
 - Ⓐ 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
 - Ⓑ 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
 - Ⓒ 製パン関連企業部門は、時期に関わらず、受賞作品の企業提案、または講習などの実施を必須とする

作品必須規定(しっかりと読みください)

- ① 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
- ② 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
- ③ 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
- ④ 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
- ⑤ カリフォルニア・レーズンの競合と成り得る以下のドライフルーツは使用できない
ブルー/カシス/デーツ
- ⑥ 以下のドライフルーツは使用可能だが、必要最低限とする
クランベリー/ラズベリー/ブルーベリー/フィグ/チェリー/ナツメ
- ⑦ 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
- ⑧ 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、穀物類の粉に水、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(菓子パン、惣菜パン、蒸しパン、揚げパン等を含む)』と、膨張剤やプレミックス粉を用いた『クイックブレッド』とする
- ◎ ペーキングパウダー、ベーキングソーダ、プレミックス粉の使用も可とする
- ◎ 冷凍生地の使用は可能だが、レーズンや他食材を含まないプレーンな冷凍生地とする
- 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(工場ライン生産/バイクオフ/QBD/オールスクラッチ)※製パン関連企業部門は不要
- 使用する全材料は公開できるものとし、ブランド/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、穀物類の前処理、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ず、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(種継ぎ含む)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
- 華やかな装飾や包装、所属先やブランドが判別できる写真の応募作品は、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、部門に関わらず一人3作品までとする

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
- ㊧ おいしさ(味のバランス)
- ㊨ 見た目(外観と内層)
- ㊩ 市場性(長く愛される商品か、定番商品に成り得るか)
- ㊪ 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)

■ ホールセール商品/リテイル商品部門と製パン関連企業部門の最終審査方法は異なる

- ㊦ ホールセール商品/リテイル商品部門
→ 作品制作による実物試食とプレゼン審査
- ㊨ 製パン関連企業部門
→ 作品持参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、事務局より応募者全員へ、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、必要事項を正確に全てご記入の上、応募作品の指定写真2枚を貼り、コンテスト事務局まで郵送でご提出ください
- ❖ 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、お電話での依頼は受け付けておりません

審査・発表

- 一次書類審査: 2025年5月中旬 事務局より郵送で結果通知
- 最終審査: 2025年6月20日(金)・21日(土) 作品製作または作品持参による、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: 2025年6月21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
協会公式
YouTubeチャンネル