



第21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

カリフォルニア・レーズン大賞は 敷島製パン 細木佳子氏、ボンパドウル佐藤文夫氏、
アメリカンチーズ大賞はアンデルセン 安井健介氏に決定！

カリフォルニア・レーズン協会は、2012年6月22日（金）、23日（土）の両日、「第21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」の最終実技審査を日本パン技術研究所（東京都江戸川区）にて実施し、21の優秀作品の中から大賞3作品を含む合計12の入賞作品を決定し、表彰しました。

当コンテストは、カリフォルニア・レーズンを使った新製品の開発と商品化を目的とし、製パンに携わるプロフェッショナルの技術者を対象に毎年協会が実施しているものです。21回目の今年は、「ホールセール・コンビニ



表彰式にて、入賞者と審査員による記念撮影（画像クリックで拡大）

エンス製品部門」（工場でのライン生産、機械包装が可能な製品）、「インスタ・リテールベーカリー製品部門」の2部門の他、昨年に引き続き、アメリカ乳製品輸出協会の協賛による「アメリカ産チーズ部門」（カリフォルニア・レーズンと米国産チーズを使用した製品）の3部門で作品を募集し、合計247作品のエントリーがありました。第一次審査にて、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」から5作品、「インスタ・リテールベーカリー製品部門」から10作品、「アメリカ産チーズ部門」から6作品、合計21名のファイナリストが選出され、最終実技審査に臨みました。

当日は、製パン、料理専門家および関係者6名と、審査委員長ジェフリー マクニール駐日代表に加え、コンテストに合わせて来日したカリフォルニア・レーズン協会米国本部マーケティング担当シニア・バイスプレジデントのラリー ブラッグが審査に加わりました。2日間合わせて7時間に及ぶ実技審査の後、ファイナリストによるそれぞれの作品の制作意図や工程などについてのプレゼンテーションと質疑応答、試食審査が行われ、厳正なる審査の結果、入賞者が決定しました。また、プロの審査員の方々による審査に加え、公募によって選ばれた「レーズンとパンが大好き」な消費者代表審査員10名が、作品を試食し「買いたいレーズンパン」を選びました。それぞれの部門にて最高得点を獲得した作品に消費者推薦賞が贈られ、結果、12名の入賞者が選ばれました。入賞者には、楯とカリフォルニア・レーズンの故郷「フレスノへの研修旅行」が贈られました。

◆ 各賞

※レシピは同ウィンドウで表示致します。ページに戻る際は、ブラウザの戻るボタンをクリックしてください。

部門	作品名	氏名	所属（受賞当時）
【カリフォルニア・レーズン大賞】			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	こく味レーズン	細木 佳子	敷島製パン
インスタ・リテールベーカリー製品部門	raisin dans le cacao	佐藤 文夫	東京ボンパドウル
【カリフォルニア・レーズン金賞】			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	マスカヴェイド・レーズン	小西 和哉	日糧製パン
インスタ・リテールベーカリー製品部門	The Sun made Flower	田中 陽一郎	アンテンドゥ
【カリフォルニア・レーズン特別賞】			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	香るカリフォルニア・レーズンツイスト ～マダガスカル産バニラ使用～	角田 進一	神戸屋
インスタ・リテールベーカリー製品部門	festa della vendemmia (ぶどうの収穫祭)	高岡 繁	フジパンストアー
インスタ・リテールベーカリー製品部門	カンパーニュ レザン オ ジャボン	今井 悠輔	クラブハリエ ジュプリルタン
【アメリカンチーズ大賞】			
アメリカ産チーズ部門	Raisin Brunch	安井 健介	アンデルセン
【アメリカンチーズ金賞】			
アメリカ産チーズ部門	ポム ド テール レザン	鴨志田 遼平	ドンク
【消費者推薦賞】			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	塩麹レーズン	浅田 正博	神戸屋
インスタ・リテールベーカリー製品部門	Des amis au Raisin	高野 隆一	ホテルメトロポリタン
アメリカ産チーズ部門	ワインレーズンとチーズドラム	増山 進一	山崎製パン