



## 第23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、リバーフィールドの坂田秀和氏、東京ボンパドワルの尾関智之氏、アメリカンチーズ大賞はホテルオークラエンタープライズの片山潤氏に決定！

カリフォルニア・レーズン協会は、2014年6月20日（金）、21日（土）の両日、「第23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、最終審査に臨んだ21名のファイナリストの中から大賞3名を含む合計11名の入賞者を決定、表彰しました。

23回目の今年は、「ホールセール・コンビニエンス製品部門」（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」、そしてアメリカ乳製品輸出協会の特別協賛による「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）の計3部門で作品を募集しました。その結果、日本全国より、ホールセール・コンビニエンス製品部門13作品、インスタ・リテールベーカリー製品部門174作品、アメリカ産チーズ部門38作品、合計225作品の応募がありました。その中から、第一次書類審査にて、「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、最終審査に臨みました。



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）

当日は、製パン専門家および関係者7名が審査をし、カリフォルニア・レーズン協会 兼 アメリカ乳製品輸出協会 駐日代表 ジェフリー・マクニールが審査員長を務めました。加えて、カリフォルニア・レーズン協会米国本部よりシニア バイス プレジデント ラリー・ブラッグが来日し、審査に参加しました。2日間合わせて7時間に及ぶ作品制作の後、ファイナリストによる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、公募により選ばれた「レーズン大好き、パン大好き」な消費者代表審査員10名が、「味、見た目、価格」を基準に「買いたいパン」を選ぶ審査も行われ、それぞれの部門で最高得点を獲得した作品が消費者推薦賞に選ばれました。入賞者全員に、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）
<b>【カリフォルニア・レーズン大賞】</b>			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	<a href="#">和風レーズン</a> ～京都和束（わづか）産ほうじ茶～	坂田 秀和	リバーフィールド
インスタ・リテールベーカリー製品部門	<a href="#">もちりココ甘味噌レーズン</a> ～香ばしさと共に～	尾関 智之	東京ボンパドワル
<b>【カリフォルニア・レーズン金賞】</b>			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	<a href="#">レーズンアサイー</a> ～サワーヨーグルトのハーモニー～	福元 美奈子	神戸屋
インスタ・リテールベーカリー製品部門	<a href="#">"レザン"と『ぶどう』</a>	大宗 智成	横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ
<b>【カリフォルニア・レーズン特別賞】</b>			
インスタ・リテールベーカリー製品部門	<a href="#">リーグルレザン</a>	浅井 一浩	ラタヴォラ ディオーヴェルニュ
インスタ・リテールベーカリー製品部門	<a href="#">森の宝石箱</a>	山中 崇央	スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野
<b>【アメリカンチーズ大賞】</b>			
アメリカ産チーズ部門	<a href="#">フロマージュレザン エシトロン</a>	片山 潤	ホテルオークラエンタープライズ
<b>【アメリカンチーズ金賞】</b>			
アメリカ産チーズ部門	<a href="#">フロマージュ・レザン・サレ</a>	小林 暢介	ドンク
<b>【消費者推薦賞】</b>			
ホールセール・コンビニエンス製品部門	<a href="#">乳（にゅー）レーズン</a>	野田 侑里	敷島製パン
インスタ・リテールベーカリー製品部門	<a href="#">グレインレーズン</a>	高橋 宏彰	ミッシェル
アメリカ産チーズ部門	<a href="#">こく濃チーズとほんのり甘い太陽のレーズン</a>	角田 進一	神戸屋