

2009年カリフォルニア・レーズンベーカリーコンテスト入賞作品が続々商品化
カリフォルニア・レーズン駐日代表賞受賞作品『レーズンドーム』
リニューアルオープンの“ヤマザキプラザ市川”にて 販売開始

ラムレーズンをふんだんに使用した、焼きドーナツ風の食感が新しいレーズンパン

カリフォルニア・レーズン協会主催の「第18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」にて「カリフォルニア・レーズン駐日代表賞」を受賞した『レーズンドーム』(山崎製パン株式会社 増山進一氏開発)が、2009年11月10日にリニューアルオープンした本格ベーカリー&和洋菓子専門店「ヤマザキプラザ市川」(千葉県 市川市)にて発売されました。

『レーズンドーム』は、ラム酒に漬け込んだカリフォルニア・レーズンをふんだんに使い、オリーブオイルと抹茶トッピングで焼きドーナツ風に仕上げたレーズンパンです。レーズンと相性のよいオレンジピールの香りと酸味がアクセントとなっています。生地は、カリフォルニア・レーズン酵母を丁寧に数日かけ発酵させて作った自家製発酵種を使い、レーズンの保湿性、保存性を活かしました。周りに巻いたデニッシュ生地やアーモンドクリーム、ローストピスタチオのトッピングなど、様々な食感も楽しめるパンです。

「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」は、当協会が、プロの製パン技術者を対象に、レーズンの魅力を引き出す新しいレーズンパンの開発と普及を目的に毎年開催しているものです。ベーカリー業界では恒例のイベントとして定着しており、歴代の入賞者には、業界をリードする優秀なブーランジェとして活躍する技術者が多く名を連ねることで知られています。18回目となった2009年大会では、北海道から沖縄にいたる全国から応募された269作品から11名が各賞に選ばれました。



写真：「第18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・レーズン駐日代表賞受賞
山崎製パン株式会社 増山 進一氏の『レーズンドーム』

■製品情報

- 【商品名】 レーズンドーム
【販売】 株式会社ヤマザキ
【販売店舗】 ヤマザキプラザ市川 (サンプラザ 35 内)
<http://www.yamazakiplaza.co.jp/>
【発売日】 2009 年 11 月 10 日
【価格】 210 円 (税込)
【備考】 第 18 回カリフォルニア・レーズンベーカーリー新製品開発コンテスト
カリフォルニア・レーズン駐日代表賞受賞作品

商品に関するお問い合わせ先


ヤマザキプラザ市川：電話 047-369-6338

5月1日は“カリフォルニア・レーズンデー”

カリフォルニア・レーズンは、さんさんと降り注ぐ太陽のもと、瑞々しいぶどうを自然な天日干しして作られます。5月に花が咲き小さな実をつけ始めるぶどうは、カリフォルニアの大自然の恵みで大きな房となり、レーズンとなります。

カリフォルニア・レーズン  太陽の恵みで凝縮された健康応援食品です。

1kgのぶどうからできるレーズンは、わずか 200g。栄養価が凝縮され、豊富な鉄やカリウムを始めとして、銅、カルシウム、マグネシウムなどの様々なミネラルやビタミン、また食物繊維や酒石酸、抗酸化作用で注目されるポリフェノール類、脳の唯一のエネルギーとなるブドウ糖など、毎日の健康を応援する天然成分を、まんべんなく含んでいます。

 カリフォルニア・レーズン協会とは、.....

カリフォルニア産レーズンの約 3,000 の生産者、および 25 社の加工業者を代表する非営利の機関。1949 年の設立以来、カリフォルニア州食品産業局の管轄のもとに、レーズンに関する各種研究調査の他、宣伝、販売促進、PR 活動等の企画・実施などを行っています。日本では、1961 年より業界や消費者に向け、セミナーやシンポジウム、コンテスト、消費者キャンペーンなどを開催、各種スポーツイベントへの協賛などを展開する他、ウェブサイトでの情報提供、販売促進ツール制作、各業界団体活動への協賛、展示会参加など、多角的な活動を行っています。

カリフォルニア・レーズン協会 <http://www.raisins-jp.org>



このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社つきプランニング 担当：長田、初鳥

〒105-8608 東京都港区新橋 5-20-3-3F Tel:03-3437-6051 fax:03-3437-6052

添付資料：

「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」とは

カリフォルニア・レーズン協会は、今やパンには定番となったレーズンの更なる魅力を引き出す新しいレーズンパンの開発と普及を目的に、製パンに携わるプロフェッショナルがその技術と製品開発能力を競い合う場として、「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」を毎年開催しています。

ベーカリー業界の中では恒例のイベントとして定着しており、歴代の入賞者には業界をリードする優秀なブーランジェとして活躍する技術者が多く名を連ねることで知られています。毎年、日本全国より、大手ベーカリー企業から一店舗ベーカリー、ホテルやレストランのシェフまで、数多くの応募があります。入賞作品はどれもアイデア溢れるものばかりで、そのほとんどが数ヶ月後に店頭に並びます。

第 18 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概要

- 《対象》 製パンに携わるプロフェッショナル
- 《部門》 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可能な製品）
インスタ・リテール ベーカリー製品部門
規定作品部門（規定：全粒粉を使ったレーズンパン）
- 《審査》 第一次審査：レシピと作品写真による書類審査
最終実技審査：第一次審査を通過した 22 作品の実技審査、試食審査（2009 年 6 月）
- 《応募総数》 全国のベーカリーから 269 作品
- 《入賞》 カリフォルニア・レーズン大賞 3 名を始めとする 5 賞 11 名

「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」歴代入賞者の活躍

歴代の入賞者は、コンテスト後もベーカリー業界をリードする優秀なブーランジェとして活躍しています。

3 年に一度フランスで開催されるパンのワールドカップ「クープ・デュ・モンド」の日本代表メンバーにも多くの入賞者が選ばれています。2002 年の大会では、パンの本場、欧米のチームが数多く参加する中で、帝国ホテルの山崎隆二氏、ドンクの菊谷尚宏氏、ミル・ヴィアージュの渡辺明生氏（受賞時は神戸屋）、3 人全員が入賞者で構成された日本チームが優勝を勝ち取りました。2012 年のクープ・デュ・モンド日本代表にも、第 16 回大会で最優秀賞の「カリフォルニア・レーズン大賞」を受賞したポンパドウルの佐々木卓也氏が選出され、アジア予選、フランスでの本選に向けて更なる研鑽を重ねています。

パン業界で働く女性のために発足された「クラブ ド サントノーレ」は、1999 年度大会で入賞したポンパドウルの立木理恵子氏と、敷島製パンの橋本美帆氏が、副賞のカリフォルニア研修旅行で親睦を深めたことが会の設立の発端となりました。両氏は、セミナーや勉強会などを企画、運営し、ベーカリー業界に携わる女性を応援しています。

他にも、現在アンデルセン総ベーカー長の児嶋弘志氏（受賞時は青山アンデルセン）、ドイツパンで有名なベケライ ダンケの杉山大一氏、関西で絶大な人気がある、たま木亭オーナーの玉木潤氏（受賞時はドンク京都）、マレーシア前首相からのオファーでマレーシアに THE LOAF を構える松原裕吉氏（受賞時はパティスリーマディ）、数々のコンテスト受賞歴を持ち講演依頼が後を絶たないブーランジュリー オーヴェルニュの 井上克哉氏（受賞時はドンク東京）、アラン・デュカス氏がプロデュースする be でパンを担当する本間智哉氏（受賞時はアンデルセン）、辻口博啓氏プロデュース店として知られるマリアージュ ドゥ ファリーヌの元シェフで 09 年 10 月末に自身の店をオープン予定の須藤秀男氏（受賞時は マリアージュ ドゥ ファリーヌ）、ジョアン・ジャポン勤務時に受賞し、その後人気パティスリー アテスウェイを経て、現在新潟にて Boulangerie Kawamura を経営する川村徹氏、博多で多くのファンを持ち、数々のメディアにて紹介されているタンドルマンの渡辺裕之氏など、多くの入賞者たちが活躍しています。

※クープ・デュ・モンドとは：

1991 年、フランスの MOF が中心となって設立した手作りパン振興会が主催するベーカリーのワールドカップで、1992 年から開始。開催は、3 年に 1 度（96 年大会までは 2 年に 1 度）で、開催地はフランス。世界から 12 カ国（96 年大会までは 9 カ国）の 3 人で構成される選手団を集め、与えられたブースと限られた材料の中で、規定の品目を 8 時間以内に仕上げ、その技術・スピード・芸術性を競う。