



合計:4枚

2009年10月22日

報道関係者各位

## 第20回 全日本カリフォルニア くるみ 製菓・製パンコンテスト 最終審査 及び 表彰式のご案内

開催日:2009年11月14日(土) 於:日本菓子専門学校(東京都 世田谷区)

来る11月14日(土曜日)に、カリフォルニア くるみ協会主催の製菓・製パンコンテストの最終審査及び表彰式を下記の通り開催致します。従来の技術・試食審査、入選者によるプレゼンテーションや表彰式に加えて、今回は第20回を記念して、タレントによるPRイベントを審査集計時間に行う予定です。ご多忙中かと存じますが、皆様にご取材ご来場いただけますようお願い申し上げます。なお、過去最高の応募数292名の中から一次審査を通過された方々のリストを添付致します。

### — 記 —

日程 : 2008年11月14日(土曜日)  
会場 : 日本菓子専門学校(東京都 世田谷区)  
住所 : 〒158-0093 東京都世田谷区上野毛 2-24-21  
アクセス : 東急田園都市線「二子玉川駅」より徒歩13分  
東急大井町線「上野毛駅」より徒歩7分

※会場へのお電話による問い合わせはご遠慮ください。また、駐車場のご用意がございませんので、ご来場の際は公共の交通機関をご利用ください。

### 【スケジュール予定】

10:15~ 受付開始  
10:45~ 開会式  
11:15~12:45 技術審査(ブレッド部門及び菓子パン部門のみ 11:15~13:45)  
13:00~15:10 入選者によるプレゼンテーション(4部門×6入選者=合計24名)  
15:30~15:50 タレントによるPRイベント  
16:00~16:45(予定) 表彰式

以上

### ●本件に関するお問合せ●

カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所  
担当:猪瀬 典子(管理栄養士) / 伊藤 大輔  
TEL:03-3505-6204、FAX:03-3505-6353

E-mail: [uniflex@sb3.so-net.ne.jp](mailto:uniflex@sb3.so-net.ne.jp) / URL: <http://www.californiakurumi.jp/>

〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F ユニフレックスマーケティング株式会社内

California Walnut Commission Japan Representative Office

c/o UNIFLEX MARKETING, INC. Pacific Bldg.,3F, 1-5-3 Higashiazabu Minato-ku, Tokyo 106-0044 Japan

カリフォルニア くるみ協会 日本代表事務所

〒106-0044 東京都港区東麻布 1-5-3 パシフィックビル3F ユニフレックスマーケティング株式会社内

TEL: 03-3505-6204 FAX: 03-3505-6353 E-mail:uniflex@sb3.so-net.ne.jp

## 第20回 全日本 カリフォルニア くるみ 製菓・製パンコンテスト 最終審査及び表彰式 取材申込書

- 日程 : 2008年11月14日(土曜日)  
会場 : 日本菓子専門学校(東京都 世田谷区)  
【スケジュール予定】  
10:15～ 受付開始  
10:45～ 開会式  
11:15～12:45 技術審査(ブレッド部門及び菓子パン部門のみ 11:15～13:45)  
13:00～15:10 入選者によるプレゼンテーション(4部門×6入選者=合計24名)  
15:30～15:50 タレントによるPRイベント  
16:00～16:45(予定) 表彰式

いずれかに○をお付けください。

<input type="checkbox"/>	ご参加	開会式から表彰式まで 取材希望(お昼に軽食をご用意致します)
<input type="checkbox"/>	ご参加	プレゼンテーションから表彰式まで 取材希望
<input type="checkbox"/>	ご参加	PR イベントから表彰式まで 取材希望
<input type="checkbox"/>	ご参加	表彰式のみ 取材希望
<input type="checkbox"/>	不参加	

会社名	
媒体名	
部署名	
フリガナ	
ご芳名	
ご住所	
電話番号	
FAX 番号	
Email	_____@_____

## 第20回 全日本 カリフォルニア くるみ 製菓・製パンコンテスト（第一次審査入選 24 作品）

【応募総数:292 作品 / ブレッド部門:70 作品 / 菓子パン部門:84 作品 / 洋菓子部門:103 作品 / 和菓子部門:35 作品】

(ブレッド部門)

NO	作品名	作品名フリガナ	勤務先正式社名	部署名/店名	氏名	氏名フリガナ
1	米百俵	コメハッピーョウ	株式会社 弘林産業	製造部/サン・フォーレット	石山 範康	イシヤマ ノリヤス
2	Kuru kuru savory	クルクルセイバリー	有限会社 ルパン	ルパン ベーカーズ	小島 秀文	コジマ ヒデフミ
3	ウォールナッツ スパイ ス ローフ	ウォールナッツ スパイ ス ローフ	株式会社 ロイヤルホテル	ホテルフードMD事業部 製パン課	佐藤 一真	サトウ カズマ
4	もちもちくるみのデザートピザ	モチモチクルミノデザートピザ	株式会社テンスベア	テンスベア	原 啓人	ハラ ヒロト
5	醤油と黒糖のくるみブレッド	ショウユトコクトウノクルミブレッド	パシフィック洋行株式会社	食品事業部/アンソレイユ	矢ヶ崎 正愛	ヤガサキ マサチカ
6	Noix Pomme de terre	ノア ポム ド テール	株式会社ドンク	大阪営業部 阿倍野近鉄店	横田 和季	ヨコタ カズキ

(菓子パン部門)

NO	作品名	作品名フリガナ	勤務先正式社名	部署名/店名	氏名	氏名フリガナ
1	Kouign-aman aux pommes et noix	クルミトリノゴノクイニーマン	セ・トレボン	平尾店	木ノ下 淳子	キノシタ ジュンコ
2	Smile Moon ~笑顔・くるみ だいずき~	スマイル・ムーン ~エガオ・クルミ ダイスキ~	株式会社 コープベーカリー	管理本部 総合推進	楠田 法久	クスタ ノリヒサ
3	ウォールナッツ あん SQUARE	ウォールナッツ アン スクエア	株式会社 神戸屋	神戸屋レストラン 芦屋店	工藤 透	クドウ トオル
4	《至福のボストック》Bostock aux Noix `a l'oranges	シフクノボストック	日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン	調理部 製パン	土屋 伸明	ツチヤ ノブアキ
5	レクランド ノア(クルミの宝箱)	レクランド ノア(クルミノタカラバコ)	株式会社アンデルセン	パン生産班/アンデルセン京都店	内藤 匡佳	ナイトウ マサヨシ
6	ウォールナッツパー	ウォールナッツパー	株式会社 神戸屋	企画開発統括部 ブレッド・ラブ	山内 誠一	ヤマウチ セイイチ

## (洋菓子部門)

NO	作品名	作品名フリガナ	勤務先正式社名	部署名/店名	氏名	氏名フリガナ
1	Noix の「HAKOBUNE」	ノアノハコブネ	株式会社 中村屋	生産管理部 東京製造課	安富祖 光将	アフソ テルマサ
2	Volcano -香りと食感-	ボルケーノ -カオリトシヨツ カン-	ホテルニューオータニ大阪	料飲部製菓	大石 耕太郎	オオイシ コウタ ロウ
3	クル(来る)・ミルク	クル(クル)・ミルク	クラブハリエ 美濠の舎	美濠工房	木野内 辰美	キノウチ タツミ
4	Karya(ギリシア神話の中でのくるみの 木になった妖精の名前)	カリュア	有限会社 タダシヤナギ	アトリエ・シェフ・ヤナギ	桑子 大輔	クワコ ダイスケ
5	のあ のあ Lion	ノア ノア リオン	株式会社 阪急阪神ホテル	宴会製菓部(パティシエ)	田中 希実子	タナカ キミコ
6	くるみと黒ビールのガナッシュ~ HORYOI~	クルミクロビールノガナッ シュ~ホロヨイ~	パークタワーホテル 株式 会社	パークハイアット東京ペストリ ーキッチン	中島 達也	ナカジマ タツヤ

## (和菓子部門)

NO	作品名	作品名フリガナ	勤務先正式社名	部署名/店名	氏名	氏名フリガナ
1	こりすさんの夢くるみ	コリスサンノユメクルミ	日月堂	製造部	安西 雅希	アンザイ マサキ
2	霜の花	シモノハナ	株式会社 清月堂本店	製造部	飯島 靖博	イイジマ ヤスヒロ
3	本日、くるみ日和	ホンジツ、クルミビヨリ	有限会社 薩摩蒸気屋	製品開発部/トレーンベル	大岩 典明	オオイワ ノリアキ
4	くるみの冒険	クルミノボウケン	株式会社 成城風月堂	和菓子工場	太田 新太郎	オオタ シンタロウ
5	くるみ草紙	クルミソウシ	有限会社 御菓子司 双味庵	専務 /有限会社 御菓子 司 双味庵	大和田 善嗣	オオワダ ヨシツグ
6	胡桃狩	クルミガリ	有限会社 つる瀬	製造	中原 恵	ナカハラ メグミ