

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
大賞受賞作品『毎日レーズンパン』
全国のポンパドウル 71 店舗にて新発売

レーズンに全粒粉、豆乳など身体に優しい素材を使用した、朝食におすすめのパン
ハロウィンにもぴったりのかぼちゃ型

カリフォルニア・レーズン協会が主催し、2009年6月に最終審査が行われた「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」で最も優秀な作品に贈られる「カリフォルニア・レーズン大賞」を受賞した『毎日レーズンパン』(受賞者:株式会社ポンパドウル 立木理恵子氏、入賞作品名「毎日健康レーズンパン」)が、10月12日に全国のポンパドウル 71 店舗にて発売され、現在好評販売中です。

『毎日レーズンパン』は、かぼちゃをイメージした可愛らしいかたちに、レーズンを始め全粒粉やかぼちゃ、豆乳、アマニなど健康効果の高い素材をふんだんに使い、様々な栄養素がバランスよく摂れるようにしたレーズンパンです。株式会社ポンパドウルの立木理恵子氏がご自身の子育ての経験から、誰もが安心して食べられる、美味しくてからだに優しいパンをつくりたいという思いから開発されました。健康を意識した素材を選びながら、それぞれの素材がレーズンの美味しさを引き立てるように考え抜かれて配合されています。かぼちゃの風味と全粒粉の香ばしさが、甘酸っぱいレーズンと調和する優しい味わいで、毎日の朝食にもお薦めのレーズンパンです。

「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、近年最多となる269作品が、北海道から沖縄にいたる全国から集まり、消費者代表と製パンの専門家による厳しい審査を経て、各部門1名ずつ3名の大賞を含む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・レーズン大賞受賞
株式会社ポンパドウル 立木理恵子氏の『毎日レーズンパン』

■製品情報

【商品名】 毎日レーズンパン

【販売】 株式会社ポンパドウル <http://www.pompadour.co.jp/>

【発売日】 2009年10月12日

【価格】 1本420円、ハーフ210円（税込）

【販売店舗】 全国のポンパドウル71店舗

【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・レーズン大賞受賞作品（入賞作品名：毎日健康レーズンパン）

■受賞者のコメント（作品への思い、開発の背景等）

株式会社ポンパドウル 製品開発課主任 立木理恵子氏

消費者の健康に対する意識が年々高まっています。当社の新製品モニター会議でも、健康を考えパンを選ばれるお客様が増えていると感じます。また、私自身一児の母となり、子供のアレルギーに直面したことで改めて食生活の大切さを痛感し、安全でからだにいい素材を使った、食べて健康になれるパンを作りたいと強く思いました。

核家族化、高齢化が進み、共稼ぎ家庭が増え、健康に配慮したいと思いつつ、栄養バランスのとれた食事が作れないことも多いと思います。特に朝は忙しく、手軽に済ませたいもの。そこで、レーズンの高い栄養価とともに、全粒粉、アマニ、アマニ油、かぼちゃ、豆乳といった健康効果の高い素材を組み合わせることにより、このパンひとつで様々な栄養素が取れるよう工夫しました。

商品に関するお問い合わせ先：


ポンパドウルお客様相談室 フリーダイヤル：0120-04-4180（受付時間9：00-18：00）

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 おさだ はっとり 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も知られています。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・ヴァレ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リー長の児嶋弘志氏（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ェリー 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・ジャボン勤務時に受賞し、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。