



報道関係各位

～アメリカ産チーズを使った「特別協賛部門」を新規開設！～
『第19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』
2010年6月19日(土)開催 最終実技審査および表彰式
＜ご取材のお願い＞

アメリカ乳製品輸出協会(USDEC)日本事務所(東京都千代田区、代表:ジェフリーN. マクニール)では、6月19日(土)に行われる「第19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・レーズン協会主催)に協賛し、このたび「特別協賛部門」を新たに設けました。そこで、当コンテストの最終実技審査および表彰式の、当日の取材をご検討いただきたくご案内申し上げます。

本コンテストは、カリフォルニア・レーズンを使った新製品の開発とその商品化を目的とし、製パンに携わるすべての技術者を対象に、毎年カリフォルニア・レーズン協会が主催しているものです。19回目の今年は、昨年に引き続き「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」の2部門の他に、今回初めて「特別協賛部門」として、**アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンを使ったパンの部門を設けました**。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24作品、インスタ・リテールベーカリー製品部門159作品、特別協賛部門58作品、合計241作品の応募がありました。

これらの作品の中から24名が第一次書類審査を通過し、最終実技審査に臨みます。審査は、製パン専門家および関係者7名、審査委員長のジェフリーN. マクニール駐日代表に加え、**公募によって選ばれたレーズンパンが大好きな一般消費者10名が消費者代表として審査を行います**。「ホールセール・コンビニエンス製品部門」「インスタ・リテールベーカリー製品部門」の2部門では「カリフォルニア・レーズン大賞」(各部門1名、計2名)をはじめとする計5賞9名の入賞者、また「特別協賛部門」では「アメリカンチーズ大賞」を含む計4賞4名の入賞者を選出します。13名の入賞者には、8月下旬より10日間のレーズンの故郷、カリフォルニア州フレズノへの研修旅行を贈呈します。

本コンテストは、製パン業界になくてはならない素材であるカリフォルニア・レーズンの市場拡大に貢献し、毎年新しいレーズンパンが数多く誕生しております。**当協会としても今回「特別協賛部門」を通じてアメリカ産チーズの市場拡大に貢献し、魅力的な“レーズン&チーズパン”が開発されることを期待しております**。

つきましては、次頁のイベント詳細をご参照の上、ご検討いただき、お手数ですがイベント当日のご出欠は別紙FAX用紙にご記入の上、6月14日(月)までにご返信下さいますよう、宜しくお願いいたします。

※カリフォルニア・レーズン協会より同内容リリースを既に受取・出欠回答済の場合、こちらへは連絡不要です。

＜本リリースに関するお問い合わせ先＞

アメリカ乳製品輸出協会 PR代行
株式会社ディヴェーション 担当:片屋、内田
〒107-0061 東京都港区北青山3-6-18 共同ビル青山3F
TEL(03)5774-1075 FAX(03)5774-1076

第19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 最終実技審査 実施要綱

日 時 : 2010年6月19日(土) 5:30~15:45 (ご取材時間 9:00~15:00)

会 場 : (社)日本パン技術研究所 6階
東京都江戸川区西葛西6-19-6 TEL 03-3689-7571
(東京メトロ東西線 西葛西駅(南口)より徒歩5分 ※別添地図参照)

スケジュール : 5:30 第1組、実技審査開始
6:15 第2組、実技審査開始
7:00 第3組、実技審査開始
11:30 第1組、実技審査終了
12:15 第2組、実技審査終了
13:00 第3組、実技審査終了
13:05 製作者プレゼンテーション、試食審査の開始
15:05 審議開始
15:45 審議終了、入賞者決定

審査方法 : 最終作品を試食し、味、見た目、レーズンの使い方、技術力等総合的に評価する

審査員 : 増田 信司 氏 / 増田企画 代表
竹谷 光司 氏 / 製粉協会 理事、製粉研究所長
井上 好文 氏 / (社)日本パン技術研究所 常務理事、所長
高江 直樹 氏 / 東京製菓学校 開発主任、パン科教師
近藤 敦志 氏 / エコール・辻・東京 製パン教授
磯谷 至朗 氏 / 全国パン専門新聞協会 会長
中村 勝宏 氏 / ホテルメトロポリタンエドモンド 名誉総料理長
消費者代表審査員 10名 / 一般公募
ラリー ブラッグ / 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
ジェフリーN. マクニール / カリフォルニア・レーズン協会
アメリカ乳製品輸出協会 駐日代表/審査委員長

賞 : 「ホールセール・コンビニエンス製品部門」「インスタ・リテールベーカリー製品部門」
以下5賞(9名)
★カリフォルニア・レーズン大賞 ……2名(2部門より各1名)
★カリフォルニア・レーズン金賞 ……2名(2部門より各1名)
★カリフォルニア・レーズン特別賞 ……3名(2部門より3名)
★消費者推薦賞 ……1名(2部門より1名)
★カリフォルニア・レーズン駐日代表賞 ……1名(2部門より1名)

「特別協賛部門(アメリカ産チーズとカリフォルニア・レーズンを使ったパン)」
以下4賞(4名)
★アメリカンチーズ大賞 ……1名
★アメリカンチーズ金賞 ……1名
★アメリカンチーズ特別賞 ……1名
★消費者推薦賞 ……1名

※入賞者には、入賞楯とカリフォルニア州フレズノへの研修旅行への招待を贈呈

第19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 表彰式・レセプション 実施要綱

日 時 : 2010年6月19日(土) 16:30~19:10(受付開始 16:15)
・表彰式 : 16:30~17:45
・レセプション : 17:55~19:10

会 場 : ホテルイースト21 東京(東陽の間)
東京都江東区東陽6-3-3 TEL 03-5683-5683
(東京メトロ東西線 東陽駅より徒歩7分 ※別添地図参照)

スケジュール : 【表彰式】

16:15 受付開始
16:30 表彰式開会
主催者挨拶/カリフォルニア・レーズン協会 ジェフリーN. マクニール駐日代表
16:40 結果発表および表彰
◇ファイナリスト24名全員にゴールドメダル授与
◇各賞発表 9賞13名
17:35 審査総評
17:45 表彰式終了

【レセプション】

17:55 レセプション開始
審査講評
19:10 終了

- ◆主 催 : カリフォルニア・レーズン協会
- ◆後 援 : アメリカ大使館
- ◆特別協賛 : アメリカ乳製品輸出協会
- ◆協 賛 : 社団法人日本パン工業会 全日本パン共同組合連合会
- ◆協 力 : 社団法人日本パン技術研究所 東京製菓学校 エコール辻 東京、大阪
日本菓子専門学校 服部栄養専門学校 全国パン専門新聞協会

アメリカ乳製品輸出協会(U.S. Dairy Export Council/USDEC)

アメリカ乳製品輸出協会(本部:ヴァージニア州アーリントン、代表:トム・スーバー)は、Dairy Management INC.を母体とし、米国農務省(USDA)の非営利団体として、全米の生乳生産者(酪農家)、乳製品メーカー、加工業者、輸出サプライヤーなどによるアメリカ産乳製品の世界へむけての啓蒙、輸出、販売といった活動をサポートすることを目的に設立された組織です。当協会に加盟する企業の生乳生産量は、全米の約85%を占めています。1996年6月に海外初の事務所として開設された日本事務所を始めとし、現在9カ国に海外事務所設け、アメリカ産乳製品の啓発活動、ならびにマーケティング活動を行っています。

(添付資料3) 会場地図

<実技審査:日本パン技術研究所 6階>

住所:東京都江戸川区西葛西 6-19-6 TEL: 03-3689-7571

交通:東京メトロ東西線 西葛西駅(南口)より徒歩5分 ※各駅停車のみ



<表彰式/レセプション:ホテルイースト21 東京 東陽の間>

住所:東京都江東区東陽 6-3-3 TEL:03-5683-5683

交通:東京メトロ東西線 東陽町駅より徒歩7分



（添付資料4）カリフォルニア・レーズンに関する情報

◆カリフォルニア・レーズンの機能性について

レーズンは、古来から有益な栄養源として人々に愛され続けています。近年の調査・研究では、がんや心臓疾患など生活習慣病のリスクを低減する成分を含むことがわかってきました。同じぶどうを原料とするワインのポリフェノールも注目されていますが、レーズンは健康に役立つ天然成分が、年齢を問わず、朝夕いつでも手軽に摂取できます。

■安全性の高い天然の添加物■

カリフォルニア・レーズンは、天日干しで作られる自然のままのドライフルーツ。安全性や保存性が高いだけでなく、含有成分などの特長から、天然の添加物として活用できます。ペーストや濃縮果汁にするとさらに使いやすく、パン、クッキーなどの保湿性・保存性を高めます。

1)レーズンの天然保湿剤

レーズンは、単糖と食物繊維を豊富に含んでいるため、優れた保湿剤の機能を発揮します。天日干しでの乾燥により細胞壁が守られ、外部への水分の蒸発を防ぎ、水分を効果的に保持します。パンやクッキーにレーズンを添加すると、しっとりした食感が長持ちし製品価値を高めます。

2)レーズンの天然防黴剤

レーズンおよびレーズン加工製品は、天然の防黴剤として使用できます。レーズン濃縮果汁は、パンや洋菓子の保存料として一般に知られるプロピオン酸が500～600ppm含まれ、また、2.0～3.5の低いpH値との相乗効果により、黴・細菌の発育を阻止します。

◆カリフォルニア・レーズンと栄養について

生のぶどう1kgからできるレーズンはわずか200g。カリフォルニア・レーズンは、大自然の恵みを凝縮したドライフルーツです。栄養価が高く、毎日の健康に役立ちます。また、天日干しのため、安全で保存性がよく、いつでもどこでも手軽に食べられます。

■即効性のあるエネルギー源■

レーズンは約70%の果糖・ブドウ糖を含み、これらは砂糖のしよ糖より吸収されやすいため、効率のよいエネルギー源になります。アメリカでは、クイックエネルギー（即効性のある栄養食品）としてスポーツにも利用されています。そのまま朝食やスナックに、登山やマラソンなどのスポーツに、レジャーの携帯食に、また保存性が高いため緊急時の常備食にも最適です。加えて、この糖分は、料理の甘味料として使用できます。

■ミネラルが補給できコレステロールはゼロ■

塩分の多い食事のバランスを改善する成分としても注目されている、カリウムを豊富に含みます。他に、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅、マンガンなどのミネラルをほどよく含みます。逆に脂質は低く、気になるコレステロールはゼロです。

子どもとカリフォルニア・レーズン

日本人のライフスタイルや価値観が多様化するにつれて、子ども達の食を取り巻く環境も大きく変化しています。朝食の欠食や孤食の増加、栄養の偏りや偏食などの不適切な食生活は、子どもの肥満や生活習慣病の原因となるだけでなく、学習意欲や体力の低下、ひいては心の乱れにつながります。生涯にわたって健康な身体と心を築くためには、子どもの頃から規則正しい生活リズムと望ましい食習慣を身に付けることが大切です。成長期のお子さんに欠かせないエネルギーやビタミン、ミネラルが豊富に詰まったカリフォルニア・レーズンを、手軽に朝食やおやつに取り入れて、お子さんの健全な発育と成長に役立ててください。

（『カリフォルニア・レーズン協会 HP』 <http://www.raisins-jp.org/> より抜粋）