

ニュースリリース

2017 年 7 月 3 日

## 2016 年カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト 入賞者によるアメリカ研修旅行

カリフォルニア・レーズン協会（駐日代表：ジェフリー N. マクニール）は、「第 25 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」（2016 年 10 月 28 日、29 日に最終実技審査を実施）の副賞として入賞者に贈られたアメリカ研修旅行を、2017 年 6 月 8 日（木）から 17 日（土）まで 10 日間の日程で実施いたしました。

この研修旅行は、コンテスト受賞者がカリフォルニア・レーズンについて理解を深め今後の製品開発に役立ててもらうことを目的に、1992 年開催の第一回コンテストより毎年行っています。本年度も、日本のコンテスト入賞者に加え、中国（香港を含む）、ドイツ、メキシコの各国で開催されたパン・菓子のコンテスト入賞者と各国協会事務所のスタッフが参加しました。

6 月 8 日、日本と他国のグループはサンフランシスコ空港で合流し、ナパにある米国料理業界における生涯教育機関である CIA (Culinary Institute of America) に向かいました。9 日からの 2 日間は、CIA ベーカリー講師のロバートジョリン氏による特別講義「アメリカにおける製菓・製パンのトレンド」を受講しました。フレズノで開催されるレーズン業界関係者へ紹介、提供される入賞作品を慣れない CIA の設備で悪戦苦闘しながら再現、普段と違う環境で製作に挑戦できて楽しいという声も聞かれました。

予定通りカリフォルニア・レーズンの故郷フレズノに移動した一行は、5 日目の 6 月 12 日にはぶどう畑とレーズン加工工場を視察。6 月はぶどうの実が膨らみつつある時季で、手摘み収穫用と機械収穫用畑をどちらも見学することができました。加工工場では、レーズンの選別から出荷用の箱詰めに至るまで、すべての工程を間近で見学することができました。

同日夜には恒例のカリフォルニア・レーズンの生産者や加工業者とのレセプションが開かれ、共通のレーズンをテーマに言葉の壁を乗り越え、各国のコンテスト入賞者達はそれぞれのテーブルで友好を深めていました。CIA で製作した入賞作品は、このレセプションで披露、試食されました。現地の生産者は、自分達が生産したレーズンがそれぞれの国の食文化を反映した個性豊かな美味しいパンになったことに感動し、「アメリカでも同じようなパンが食べたい」、「日本のパンが一番美味しい」などと賞賛を受けました。

フレズノでの滞在を終えた一行は、6 月 13 日にチーズ工場と家畜農場を見学しモンレーに滞在、翌日 14 日にサンフランシスコへ移動し、アメリカ乳製品輸出協会主催のアメリカンチーズを学ぶイベントに参加しました。翌日の自由行動では、事前に調べていたベーカリー訪問やアルカトラス島への観光など各自思い思いの時間を有効に活用し、大リーグの野球観戦でカリフォルニア滞在最後の夜を締めくくりました。16 日の復路のフライトは、機材整備不備のため 10 時間もの遅延となり、羽田国際空港到着が深夜を回るというハプニングがありましたが、無事に研修を終了しました。

この研修旅行は、日本だけでなく他国の製菓・製パン技術者とも交流ができ、製パンに携わる仲間作りができる貴重な 10 日間です。研修旅行に参加した入賞者の作品は、昨年 10 月のコンテスト終了後に商品化が進められ、続々とカリフォルニア・レーズン新商品として発売されています。

尚、次回、「第 26 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」は、2018 年 5～6 月に最終実技審査を行い、10 月初旬に研修旅行を実施する予定です。

カリフォルニア・レーズン協会は、これからも製パン業界活性化のために活動していきます。

### このニュースリリースのお問い合わせ先

カリフォルニア・レーズン PR 担当：株式会社フリーマン 担当：長妻・藤井  
TEL 03-5280-1351/FAX 03-5280-1357  
E-mail : nagatsuma@freeman-pr.com / fujii@freeman-pr.com



CIAにて特別講義を聴講



CIAで製作した入賞作品とジョリン氏を囲むメンバー



ぶどう畑を見学



レセプションで作品を披露

**※写真はデータでご提供可能です。ご希望がございましたらPR担当までお問い合わせください。**