



「第32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」

最終審査ならびに表彰式を開催

2部門のカリフォルニア・レーズン大賞は

グランソールベーカリー株式会社 渡邊 智紀氏の「レザン・マリアージュ 赤と白の融合」

株式会社東京ポンパドウル 市野瀬 政喜氏の「Cheer raisins」が授賞

カリフォルニア・レーズン協会 駐日事務所は、製パン企業や個人店に勤めるプロフェッショナルな技術者を対象に、カリフォルニア・レーズンを使ったオリジナルのパン作品を競うコンテストである「第32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」の最終審査を2024年6月14日（金）、15日（土）の2日間、日本パン技術研究所（東京都江戸川区）で実施し、大賞2名を含む合計12名の受賞者を決定、表彰しました。

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に実施しており、32回目の本年は、「量販製品部門」（工場生産し、完全包装で販売する作品とバイクオフ・QBD製法で生産し販売するパン）と「オールスクラッチ製品部門」（店舗や工場でのオールスクラッチ製法で生産し販売するパン）、そして、今回新設された「育成機関部門」（オールスクラッチ製法の作品）の計3部門で作品を募集し、日本全国から計136作品の応募がありました。

第一次書類審査で選出された、量販製品部門とオールスクラッチ製品部門のファイナリスト計21名が最終審査に臨み、2日間で計7時間以内に作品を製作し、作品の製作意図や特長などについてのプレゼンテーションを行いました。その後、質疑応答と試食審査が行われました。審査は製パン技術関係者6名のほか、カリフォルニア・レーズン協会駐日代表のジェフリー・マクニールが審査員長を務めました。さらに特別審査員として宇宙飛行士の若田光一さんが参加しました。なお、育成機関部門は、作品制作は行わず、プレゼンテーションと事前に制作された作品の試食審査のみを行いました。



カリフォルニア・レーズン大賞を受賞した 市野瀬 政喜氏の製作の様子



カリフォルニア・レーズン大賞を受賞した 渡邊 智紀氏の製作の様子

審査の結果、カリフォルニア・レーズン大賞は、量販製品部門ではグランソールベーカリー株式会社 渡邊 智紀（わたなべともき）氏の「レザン・マリアージュ 赤と白の融合」が、オールスクラッチ製品部門では株式会社東京ポンパドウル 市野瀬 政喜（いちのせまさき）氏の「Cheer raisins」が受賞しました。また、育成機関部門では、日本菓子専門学校 平岡 幸二郎（ひらおかこうじろう）氏の「パン・オ・シシリー・レザン」が優秀賞を受賞しました。

ファイナリストの21名には楯が授与され、副賞として、量販製品部門とオールスクラッチ製品部門の11名にはカリフォルニア・レーズンの故郷「カリフォルニア州プレズノへの研修旅行」、育成機関部門の1名には賞金15万円（ギフト券）が贈られました。

量販製品部門とオールスクラッチ製品部門の受賞作品は、これから続々と各店舗から発売開始される予定です。カリフォルニア・レーズン協会は、今後もカリフォルニア・レーズンの使い方や新製品開発のアイデアを提供してまいります。

【画像素材ダウンロードURL】 <https://xgf.nu/ULH1J>



入賞者と審査員の記念撮影の様子



試食審査を行う特別審査員の若田光一氏

◆ファイナリストの受賞名、作品名ならびに所在地 (リテール部門 14 名、ホールセール部門 7 名 合計 21 名)

	エントリー部門	受賞名	作品名	所属	氏名	所在地
1	量販製品部門		恵のレーズンカステラサンド	フジパン株式会社	小貝 晃弘 (こがいあきひろ)	神奈川県
2	量販製品部門	カリフォルニア・レーズン大賞	レザン・マリアージュ 赤と白の融合	グランソールベーカリー株式会社	渡邊 智紀 (わたなべともき)	茨城県
3	量販製品部門		AM0:00 ～アーモンドとレーズンの誘惑～	株式会社 YK ベーキングカンパニー	溝渕 緋里 (みぞぶちあかり)	大阪府
4	量販製品部門	カリフォルニア・レーズン特別賞	マイハニー&マスタードレーズン	株式会社くしけん	金城 絵美佳 (きんじょう えみか)	沖縄県
5	量販製品部門	カリフォルニア・レーズン特別賞	大人のご褒美 キャラメル&ラムレーズン	株式会社 YK ベーキングカンパニー	尾勢 友伊 (おせ ゆい)	大阪府
6	量販製品部門		レーズンスイートポテト	フジパン株式会社	奥田 倫代 (おくだ みちよ)	愛知県
7	量販製品部門	カリフォルニア・レーズン金賞	メープル香るじゅわつとラムレーズン パンケーキ蒸し 2 個入り	フジパン株式会社	服部 優希 (はっとり ゆき)	愛知県
1	オールスクラッチ部門		Savory flavor of raisins	ホテルグランヴィア京都	松木 崇至 (まつきたかし)	京都府
2	オールスクラッチ部門		Briocheux Parfum	シーズマンベーカリー	佐藤 睦 (さとうむつぎ)	東京都
3	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン特別賞	ecran du raisin (レーズンの宝箱)	大阪新阪急ホテル	渡邊 栄治 (わたなべえいじ)	大阪府
4	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン金賞	レーズンと穀物	株式会社ドンク	小林 美紗樹 (こばやし みさき)	広島県
5	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン特別賞	大和 Raisin	Boulangerie Kishimoto	岸本 章 (きしもとあきら)	埼玉県
6	オールスクラッチ部門		ブローラル・シコロレザン	ぱんつくるカンパニー合同会社	小林 大和 (こばやしやまと)	神奈川県
7	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン特別賞	Luxe raisins ～伊予柑をのせて～	株式会社神戸屋	萩原 萌々子 (はぎわらももこ)	東京都
8	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン特別賞	Brioche 富士桜	Boulangerie Taniguchi	谷口 弘樹 (たにぐちひろき)	静岡県
9	オールスクラッチ部門		キャトルレザンピスターシュ	ブーランジュリー・オーヴェルニュ	丸山 和馬 (まるやまかずま)	東京都
10	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン大賞	Cheer raisins	株式会社東京ボンパドゥル	市野瀬 政喜 (いちのせまさき)	神奈川県
11	オールスクラッチ部門	カリフォルニア・レーズン金賞	Sangria ～カリフォルニアの恵みをぎゅと～	株式会社パレスホテル	大島 陽子 (おおしまようこ)	東京都
12	オールスクラッチ部門		Avenir raisin	有限会社六曜舎	伊藤 博文 (いとうひろふみ)	山梨県
13	オールスクラッチ部門		カリフォルニア・ゴールドラッシュ	株式会社志津屋	波多野 大樹 (はたの だいき)	京都府
14	オールスクラッチ部門		GOLDEN GATE BREAD ～レーズンが架かる味の橋～	沖縄製粉株式会社	横田 雄輔 (よこや ゆうすけ)	沖縄県
1	育成部門		Raisin adventure ～潮の香りをのせて～	京都製菓製パン技術専門学校	浦谷 准平 (うらたにじゅんぺい)	京都府
2	育成部門		raisin fruite	日本菓子専門学校	久住 清剛 (くすみきよたか)	東京都
3	育成部門	優秀賞	パン・オ・シシリー・レザン	日本菓子専門学校	平岡 幸二郎 (ひらおかこうじろう)	東京都

カリフォルニア・レーズン大賞・優秀賞 受賞作品の詳細

【量販製品部門】

◆ カリフォルニア・レーズン大賞

渡邊 智紀 (グランソールベーカリー株式会社)

作品名：レザン・マリアージュ 赤と白の融合

所在地：茨城県

受賞者コメント：今回初挑戦で大賞を受賞することができてとても嬉しいです。過去には3回、カリフォルニア・レーズン大賞を受賞されている方もいるようなので、それを超えられるように今後も頑張りたいです。レーズンの無限の可能性を感じているので、それをお客様にお伝えし、市場価値を高めていきたい。レーズン業界を盛り上げて、また新しいパンが生まれるようにしていきたい。



レザン・マリアージュ 赤と白の融合

【オールスクラッチ製品部門】

◆ カリフォルニア・レーズン大賞

市野瀬 政喜 (株式会社東京パンパドゥル)

作品名：Cheer raisins (チアレザン)

所在地：神奈川県

受賞者コメント：このような賞をいただいて光栄です。共に審査に挑んだ21名の方にもお疲れ様ですと伝えたいです。

パン業界が盛り上がるような作品をコンセプトとして開発を行いました。現在はエリアマネージャーとして現場でパン作りはしていませんが、会社のなかで後進の技術指導やパン作りの楽しさ、喜びを伝えていく仕事をしたいです。



Cheer raisins (チアレザン)

【育成機関部門】

◆ 優秀賞

平岡 幸二郎 (日本菓子専門学校)

作品名：パン・オ・シシリー・レザン

所在地：東京都



パン・オ・シシリー・レザン

◆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」について

当コンテストは、今年で第32回目（年に1度開催）となり、コロナ禍でも開催され（2020～22年の研修旅行は延期）、長きに亘りベーカリー業界から支持されています。

コンテストの最大の魅力は、副賞として、毎年約10名の受賞者がカリフォルニア・レーズンの生産地であるフレズノ市へ1週間前後の研修旅行に招待され、米国の食文化やカリフォルニア・レーズンについて学ぶことです。

研修旅行中は、受賞者同士の交流を通じて自身のネットワークを広げ、製パンに関する知識や技術の情報交換を行うことが出来るため、ベーカリー業界ではとても人気のあるコンテストです。

