



2013 カリフォルニア プルーン 商品開発コンテスト

プルーンピューレを活用した製パン・製菓コンテスト



[応募要項]

カリフォルニア産プルーンには天然のペクチンやソルビトール、リンゴ酸が多く含まれ、天然の油脂の代替や、生地に保湿性を与えパンやお菓子をしっとりモチモチに仕上げるといった特性があることはあまり知られていませんでした。

この機能性を浸透させるべく、この度、カリフォルニアプルーン協会では、良質なプルーンで作った製パン・製菓向け材料「プルーンピューレ」を使ったアイデアあふれるヘルシーなパンやお菓子のレシピを募集します。

応募対象

■ブレッド部門

食パン、ロールパン、バゲットのようなハースブレッドなど、主に食事の際に主食として食べることを意識したパン（調理パン、惣菜パンも含む）

■菓子パン部門

スイートロール、デニッシュペストリーなど、主におやつやティータイムに嗜好品として食するパン

■菓子部門

洋菓子・和菓子・中華菓子など、一般向けに販売・消費される製品（焼菓子、生菓子、半生菓子など）

対象作品

カリフォルニアプルーンピューレを使用した作品（他の形状のプルーンとの組み合わせでも可）であれば、お一人様何点でもご応募いただけます。
販売実績のある商品や販売予定の商品でも応募可能ですが、他のコンテストへの応募履歴がなく、また入賞作品に著しく類似しない作品に限ります。

応募資格

ベーカリー、菓子店、食品メーカーなどで製品の調理や開発に従事されている方。
※専門学校等に勤務する教員の方や学生の方も応募できますが、家庭製パン・製菓は不可。

応募方法

参加申込書の必要項目にご記入のうえ、作品のカラー写真2枚（外観と断面）を添付してお送りください。

審査方法

書類選考で各部より優秀作品を選出。
審査員立会のもと、入選者によるプレゼンテーション及び試食審査を行い、各賞を決定いたします。
※最終審査では実技審査はありません。完成品をお持ちいただきます。

審査基準

1. プルーンピューレの特性の活かし方
 - ・油脂代替機能を活用して健康感をアピールしているか
 - ・しっとり・もちり等、保湿機能を活用して食感をアピールしているか
2. バランス（味覚、印象度、出来栄も含む）
3. 独創性（アイデア、デザイン、ネーミング含む）
4. 市場性（商品化の可能性）

応募締切

2013年8月30日(金) 当日消印有効

最終審査・表彰式

2013年9月28日(土)

東京ベルエポック製菓調理専門学校

(東京都江戸川区西葛西5-2-11)

アクセス: 東京メトロ東西線 西葛西駅北口下車徒歩1分



賞典

グランプリ

1名(賞状・盾・メダルと副賞20万円)
※全作品より選出されます

部門最高金賞

各部門より1名 計3名
(賞状・盾と副賞10万円)

大会記念特別賞

1名(賞状・盾と副賞3万円)
※全作品より選出されます

審査員

- | | | |
|----------------|----------|--------|
| ■(社)日本パン技術研究所 | 所長/農学博士 | 井上 好文氏 |
| ■「新しい製パン基礎知識」 | 著者 | 竹谷 光司氏 |
| ■(社)日本洋菓子協会連合会 | 公認技術指導員長 | 島田 進氏 |
| ■アメリカ大使館農務部 | | |
| ■カリフォルニアプルーン協会 | | |

注意事項

- 応募作品の名称やレシピ、写真はカリフォルニアプルーン協会(CPB)のマーケティング活動にも使用させていただきます。
- 最終審査では技術審査はありません。完成品(プレゼンテーション&撮影用、試食用)をご用意いただきます。最終審査の試食審査の前に入選者は3分程度のプレゼンテーションを行います。
- 入選者には詳細を後日事務局よりお知らせいたします。
- 審査に関するお問い合わせには応じられません。
- 応募作品の返却はできません。
- 最終審査に出場する入選者のみ、CPB規定による交通費・宿泊費を主催者側が負担します。

●●●●●カリフォルニア プルーンの種類と形状●●●●●



プルーンピューレ



種付き・種抜きプルーン



ダイスト・プルーン



プルーンコンセントレート

自家製プルーンピューレの作り方

《材料》

- ◆カリフォルニアプルーン(種抜き)・・・200g
 - ◆ぬるま湯・・・90ml
- (粒のプルーンはメーカーによって水分値が異なる為、ぬるま湯の量は適宜調整してください)

- ①カリフォルニアプルーンとぬるま湯をフードプロセッサーに入れる。
- ②フードプロセッサーをまわす。
- ③時々様子を見ながらピューレ状にする。
- ④保存瓶等に入れ、冷蔵庫で1ヶ月位保存できます。

問合せ/応募先 ◎詳しくは下記の事務局までご連絡ください。

「2013カリフォルニアプルーン商品開発コンテスト」事務局

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-3-13 日本橋人形町 フォレストビル4F(株)エーエスピー内
TEL.03-3249-6351(平日10:00~18:30) FAX.03-3249-6354

主催 カリフォルニアプルーン協会

後援 アメリカ大使館 アメリカ農産物貿易事務所(ATO)

協力 社団法人日本パン技術研究所 社団法人日本洋菓子協会連合会 全国パン専門新聞協会



California Prune Board

カリフォルニアプルーン協会 日本マーケティング事務所

<http://www.prune.jp>