

# カリフォルニア・レーズン協会主催 「第27回ベーカリー新製品開発コンテスト」結果発表 大賞受賞は、塩田和枝さん(敷島製パン)と 小嶋慎一郎さん(ブーランジュリーグランオム)

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)が主催する「第27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」の最終実技審査が6月14・15日に東京・西葛西の日本パン技術研究所で行われ、応募総数169作品の中から1次審査を通過した、ホールセール/コンビニエンス製品部門6名、フレッシュ/インスタ/リテール製品部門15名の合計21名が臨んだ。同コンテストは、カリフォルニア・レーズンを使った新製品の開発と商品化を目的に行われている。大賞受賞作品は以下の通り。



## カリフォルニア・レーズン大賞

### ホールセール/コンビニエンス製品部門



塩田和枝さん(敷島製パン)

『大人のレーズンチーズティ  
～悪魔のささやき～』



流行に敏感な大人の女性をターゲットに、レーズンと今話題のチーズティを組み合わせ、お菓子のようなパンに仕上げた。紅茶リキュール漬けレーズンは、チーズフィリングの紅茶の香りとほのかに感じるチーズともマッチし、更に、酸味とジューシーさがアクセントとなって、悪魔に導かれるようにどんどん食べ進めてしまうパンに仕上げ、タイトルにもそのイメージで名付けた。生地は歯切れの良さを心掛けて製作した。

リテールベーカリー製品のように、表情のある見た目と華やかな香りのレーズン、紅茶、チーズのアンサンブルがポイントでもある。

### フレッシュ/インスタ/リテール製品部門



小嶋慎一郎さん(ブーランジュリー  
グランオム)

『マリアージュ・ドウ・  
レザン』



朝、昼はもちろんのこと夜もワインやチーズと共に食べるなど、あらゆるシーンで食べられるパンとして考えた。レーズンはスパイスやハーブとの相性が良いので、百何種類というスパイスやハーブの香味を移したフランスのリキュールの女王といわれるシャルトリューズに漬け込み、パンの名前もレーズンとリキュールの女王の結婚という意味を込めて付けた。

外はバゲット生地ですっきりとした歯ごたえを出し、中は加水の多い生地にレーズンペーストを練り込み保湿性を持たせ、数日後もしっとりもちりとしたおいしさが味わえる。また、3種のナッツを加えることで、朝の栄養補給にも良く、チーズやワインにも合わせやすいと考えた。