

## 2019年パングランプリ東京表彰式開催

# 東京都知事賞は鈴木清司さん(スイートスタイル)

実際に店で販売できる市場性の高いパンを題材にした“2019年パングランプリ東京”の優秀作品が決定し7月23日、表彰式が開催された。

同コンテストは東京都パン商工協同組合が中心となり、東京パン連盟工業協同組合、東京都学校給食パン協同組合、東京青雲会、リテールベーカリー協同組合の東京に拠点を置く業界組織の共催で、技術だけを競うのではなく、消費者の求めるニーズをいかに商品化できるかが審査基準であることが特徴だ。今回は、東京都江東区の東京ビッグサイト青海展示場で開催された第8回P&B JAPAN内でのイベントとして行われた。



上原理事長

はじめに大会会長である東京都パン商工協同組合の上原晃道理事長が挨拶に立ち、「今回で11回目となる本大会であるが、食べておいしく販売できる優れた作品を追求する主旨となっている。パングランプリ受賞者はベーカリージャパンカップはじめ、他のコンテストでも活躍しており、店舗も繁盛している。

はじめに大会会長である東京都パン商工協同組合の上原晃道理事長が挨拶に立ち、「今回で11回目となる本大会であるが、食べておいしく販売できる優れた作品を追求する主旨となっている。パングランプリ受賞者はベーカリージャパンカップはじめ、他のコンテストでも活躍しており、店舗も繁盛している。

本コンテストが皆様の役に立つことを願っている」と話した。今回、設けられた3つの部門は、“国産小麦を使用したコッペパン部門”、“全粒粉パン部門”、“オリンピックをテーマとしたパン部門”で、北海道から九州まで合計34点の応募があり、部門毎のグランプリ1点と準グランプリ2点を選出、また全部門を通して、最も優秀で都内からエントリーした作品に東京都知事賞を授与した。

3部門の中から東京都知事賞に輝いたのは、ス



東京都知事賞

### 『三日月に魅了されて』

鈴木清司さん(スイートスタイル)

全粒粉パン部門応募作品。全粒粉は健康に良いことが認知されているが、ともすればエグ味が出やすいので、配合を工夫しおいしさを向上。クルミとカシューナッツのフロランタンをクロワッサンの下に置いて、味、食感と栄養もプラス



グランプリ作品

### 国産小麦を使用したコッペパン部門

### 『よもぎあんコッペ』

堀智一郎さん(タカセ洋菓子)

小麦は群馬県産「鶴のゆめ」を用いて、ヨモギモチのようなもちりした生地を製作。身近な、駄菓子屋のお菓子を思わせるイメージし、小倉あんと求肥を入れてキナコシュガーをトッピングした