



2017 カリフォルニア プルーン 商品開発コンテスト

California Prune New Product Development Contest

応募要項

[併催] 2017 カリフォルニア くるみ 製パン・製菓コンテスト



2014 カリフォルニア プルーン 商品開発コンテスト入賞作品



応募締切

2017年 10月 2日 (月) 消印有効

最終審査・表彰式

2017年 11月 18日 (土)

一般社団法人 日本パン技術研究所(東京・西葛西)

お問い合わせ・応募先

2017 カリフォルニア プルーン&カリフォルニア くるみ
セミナー&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
ユニゾ人形町フォレストビル 4F (株)エーエスピー内

TEL 03-5649-8806 (平日 10:00~18:30)
FAX 03-3249-6648

主催: カリフォルニア プルーン協会
後援: アメリカ大使館 アメリカ農作物貿易事務所(ATO)
協力: 一般社団法人日本パン技術研究所
一般社団法人日本洋菓子協会連合会、全国パン専門新聞協会



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



2017 カリフォルニア プルーン 商品開発コンテスト

California Prune New Product Development Contest

本コンテストは、カリフォルニア産プルーンの機能性を活用した健康的で魅力的なパンやお菓子をご提案頂く、プロ向けのコンテストです。
より多くの皆さまにカリフォルニア プルーンのおいしさが伝わるような、魅力的な作品の応募をお待ちしております。

応募締切

2017年 10月 2日 (月) 消印有効

最終審査・表彰式

2017年 11月 18日 (土)

一般社団法人 日本パン技術研究所(東京・西葛西)

募集部門	【ブレッド部門】	食パン、ロールパン、バケ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、総菜パンも含む）
	【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	<p>★カリフォルニア産プルーンを、粉100%に対し25%以上配合したパン ★カリフォルニア産プルーンを、総配合重量の20%以上配合した菓子 ★カリフォルニアプルーンピューレ/ペーストおよびダイスカットは、上記の配合（パン：25%、菓子：20%）に含まれる ★カリフォルニアプルーン果汁や濃縮果汁（コンセントレートまたはエキス）は使用できるが、上記の配合（パン：25%、菓子：20%）に含まれない</p> <p>※プルーンとくるみ両方を規定値通り使用した場合、<u>どちらかひとつのコンテストへの応募に限り</u>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無く、また入賞作品に著しく類似しない作品に限り</p>	
応募資格	<p>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、家庭用パン・製菓は不可。</p>	
応募方法	<p>参加申込書の必要事項にご記入のうえ、作品のカラー写真（外観と断面）を添付して事務局まで郵送または宅配便にてお送りください。 ※一人で複数作品の応募は可能ですが、同一作品による複数部門への応募はできません。また、プルーンとくるみ両方を使用しても構いませんが、同一作品による両コンテストへの応募はできません。 ※健康や栄養を訴求する根拠となるデータをなるべく添えてください。</p>	
審査方法	<p>書類選考で各部門より優秀作品（入選者）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。 ※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。</p>	
審査基準	<p>①プルーンの活かし方（特にプルーンピューレ/ペーストを使用した場合、生地の油脂/砂糖代替・保湿機能を活用した健康感やしっとり・もちもち感などの食感がアピールできているか）②バランス（味覚、印象度、出来栄、食べやすさ含む）③市場性（商品化に向けた再現性、普及性や販売方法の提案）④独創性（アイデア、デザイン、ネーミング、食べ合わせや食シーンの提案）⑤健康感</p>	
賞典	<p>👑 グランプリ (1名) 賞状・盾・メダルと副賞 20万円 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 審査員特別賞 (両コンテストの応募作品の中より1名) 賞状・盾と副賞 5万円 ※プルーンとくるみの両方を使用した作品より両コンテストを通して1品選出されます。</p>	
注意事項	<p>●入賞作品はカリフォルニア プルーン協会に帰属し、また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。 ●一次通過（入選）者には、詳細を後日事務局よりお知らせいたします。（10月下旬頃） ●審査に関するお問い合わせには応じられません。 ●応募用紙の返却はできません。 ●最終審査に出場する入選者のみ、協会規定による交通費・宿泊費を主催者側が負担します。</p>	
お問い合わせ・応募先	<p>2017 カリフォルニア プルーン&カリフォルニア くるみ セミナー&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 ユニゾ人形町フォレストビル 4F (株)エーエスピー内 TEL 03-5649-8806 (平日 10:00~18:30) FAX 03-3249-6648</p>	

カリフォルニア プルーン
形状のバリエーション

いずれかを必ず使用のこと

自家製プルーンピューレの作り方はこちら → <http://www.prune.jp/prunepuree/>



プルーンピューレ/ペースト



種付き・種抜きプルーン



ダイスカット