

## ◇第2回 コンクール・デュ・パン・トラディショナル◇

### 一次予選の概要と規定

目的：フランスの最新製法技術を広め、パン業界の更なる発展と向上を目指す。

【参加資格】25歳以上かつ3年以上の経験を持つ製パン従事者

(パン職人・メーカーデモンストレーター・専門学校講師 等)

【審査内容】一次審査は「現物審査」となります。以下の「課題」に従い作品を作成し「提出一式」を「下記送付先」へ、ヤマト冷凍便にて日時指定してお送りください。なお、写真は所定の位置に貼り付けてください(貼り付け欄で足りない場合は裏面も使ってください)

【提出期限】2023年7月24日(月)午前中必着

#### 【課題】

《パントラディショナル部門》(レスペクチュスパニス製法)

Baguette バゲット1種2本 (長さ40cm-45cm、焼き上がり260g±10g)

・冷凍パンとレシピ提出 裏面に添付写真：全体

灰分0.80までの小麦粉のみ使用可能です。クープ3本 粉ふりなし

《パン・スペシオ部門》(レスペクチュスパニス製法)

Pain Speciaux パン・スペシオ2種類2個ずつ(焼き上がり400g±10g)

・冷凍パン・レシピを提出・裏面に添付写真：全体

・パン・スペシオはリーンな生地を使って、上記規定重量でレスペクチュスパニス製法にて製造してください。生地配合も自由です。

※両課題とも必ずレスペクチュスパニス製法を使用する事

★ 共通規定 改良剤、フード類の使用は不可とします

・エントリーシート、レシピは指定の書式を使用し作成してください。また、作品の写真とともに提出してください。

#### 【書類送付先・問合せ】

送付先：〒162-0812 東京都新宿区西五軒町13-1 住友不動産飯田橋ビル3号館6F  
カネカ食品株式会社 山崎隆二 宛

メール：[contact-form@ambassadeursdupain.jp](mailto:contact-form@ambassadeursdupain.jp)

担当者：谷口佳典(090-6967-0905)

★提出物受付締切：2023年7月24日(月)午前中必着

※提出物に関しましては返却いたしませんので、ご了承ください。

※梱包箱の上面・側面に「コンクールデュパントラディショナル」とご記入ください。

【参加費】5,000円

※振込手数料は自己負担にてお願いいたします。

※振込名義人は参加選手と同一名でお願いします。

(過去に所属団体から複数名まとめて振込があったため)

※お振込時の振込控等のコピーを提出書類と共に同封しご郵送下さい。

【振込先】銀行・支店名：ペイペイ銀行 ビジネス営業部

【口座番号】普通6607273

【口座名】シャ)レアンバサドルデュパンデュジャポン

※一度ご入金された登録料はご返金できませんのでご了承ください。

【応募条件】 25歳以上かつ3年以上の経験を持つ製パン従事者  
(パン職人・メーカーデモンストレーター・専門学校講師 等)

【審査員】 レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン理事・有識者

【正賞】 賞状・トロフィー・メダル

【副賞】

- ・レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン理事会よりスペシャルプレゼント
- ・協賛企業賞

【結果】

- ・一次審査通過者には原則メールにてご連絡致します。8月初旬まで
  - ・一次審査通過者は2023年10月11日(水)~10月13日(金)にFABEX 関西(インテックス大阪)で開催される本選の出場していただきます。
  - ・一次審査通過者へは、本選のプログラムおよび規定等を後日ご連絡致します。
- ※異議申し立て：結果発表後はいかなる異議申し立ても受け付けません。

【費用に関して】

- ・コンクールにおける費用に関しましては、指定がある場合を除きすべてご自身で負担ください。(送料・交通費・宿泊費など)

【スケジュール】

- |                |       |             |
|----------------|-------|-------------|
| 1. 参加費の振込み期限   | 2023年 | 7月21日(金)    |
| 2. 一次書類・現物到着期日 | 2023年 | 7月24日(月)午前中 |
| 3. 一次予選(現物審査)  | 2023年 | 7月24日(月)    |
| 4. 本選出場者の発表    | 2023年 | 8月初旬頃       |
5. 本選についての書類送付 本選出場者の発表時に併せてお送りします。
6. 本選(実技) 2023年10月11日(水)~13日(金)期間中 \*前日仕込み含む2日間

|                |             |          |
|----------------|-------------|----------|
| ※この欄は記入しないで下さい | 受付年月日 年 月 日 | 整理番号 No. |
|----------------|-------------|----------|

コンクール・デュ・パン・トラディショナル  
一次審査エントリーシート

|            |   |         |   |          |
|------------|---|---------|---|----------|
| ふりがな       |   |         |   | 顔写真貼り付け欄 |
| 氏名         |   |         |   |          |
| 性別         | 男 ・ 女   | 年齢      | 歳 |          |
| 所属         | ※店名、企業名、学校名など（所属がない場合は「なし」と記載）  |         |   |          |
| 住所         | <input type="checkbox"/> 会社（店舗） <input type="checkbox"/> 自宅   （いずれかチェックしてください）<br>〒 |         |   |          |
| 電話番号       |   | LINE ID |   |          |
| メールアドレス    | .....@.....   |         |   |          |
| 製パン経験年数    | 年                      か月※2023年4月1日時点   |         |   |          |
| 支払い証コピー添付欄 |   |         |   |          |

レシピは別紙記載例を参照して記載してください。

1. バケット（規定レシピを元に下記をご記入ください）

| <レシピ> ベーカース%で記載のこと | <工程> |
|--------------------|------|
|                    |      |

## 2. パン・スペシオ

スペースが足りない場合は、別紙を添えてご提出ください。

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| <p>&lt;レシピ&gt; ベーカーズ%で記載のこと</p> | <p>&lt;工程&gt;</p> |
|---------------------------------|-------------------|

写真添付欄（複数枚になる場合はコピーして使用してください。）

レシピ記載例

1、食パン

|  |   |
|--|---|
| <p>&lt;レシピ&gt; ベーカース%で記載のこと</p> <p>小麦粉 (カメリア) 100%</p> <p>生イースト 2%</p> <p>食 塩 2%</p> <p>砂 糖 6%</p> <p>バター 5%</p> <p>脱脂粉乳 2%</p> <p>水 71%</p> | <p>&lt;工程&gt;</p> <p>ミキシング L 2 M 5 ↓ M 6 M H 1<br/>(縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 27°C</p> <p>発酵室温 (27°C75%) 90分パンチ30分</p> <p>割重量 250g X 6 3斤型<br/>(型比容積4.0)</p> <p>ベンチタイム 25分</p> <p>成 形 モルダ<sup>®</sup>使用 U字詰</p> <p>ホイロ時間 (38°C85%) 50分</p> <p>焼成温度 上火</p> <p>220°C 下火 220°C焼成時間 38分</p> |
|--|---|

2、デニッシュ

|   |   |
|---|---|
| <p>&lt;レシピ&gt; ベーカース%で記載のこと</p> <p>小麦粉 (カメリア) 80%</p> <p>小麦粉 (バイオレット) 20%</p> <p>生イースト 5%</p> <p>食 塩 1.5%</p> <p>砂 糖 12%</p> <p>バター 10%</p> <p>脱脂粉乳 3%</p> <p>全 卵 15%</p> <p>水 45%</p> <p>ロールイン油脂 (対生地) 30%</p> | <p>&lt;工程&gt;</p> <p>ミキシング L 4 M 3<br/>(縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 24°C</p> <p>発酵室温 (27°C75%) 20分</p> <p>大分割 1850g</p> <p>冷却 (4°C) 12~18時間</p> <p>ロールイン 3つ折り2回</p> <p>冷却 (4°C) 30分</p> <p>ロールイン 3つ折り1回</p> <p>冷却 (4°C) 1時間</p> <p>成 形 シナモンロール<br/>(生地重量60g)</p> <p>ホイロ時間 (32°C80%) 80分</p> <p>焼成温度 上火 210°C 下火 210°C</p> <p>焼成時間 15分</p> |
|---|---|