

□□□ 第6回 セミプロパンコンクール □□□

レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン

主催：一般社団法人 レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン
リテイルベーカリー協同組合

目的：家庭における製パン従事者人口の増加に伴い、パン技能の向上と発展、食文化に関する新しい発想及び技術者を刺激し、広く公衆に示す事を目的とする。

【募集締切】2023年7月21日（必着）

【参加資格】家庭製パンの方（パンを販売目的で製造している方以外）

【登録料】会員 3,000 円（レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン）
一般 7,000 円

※振込手数料は自己負担にてお願いいたします。

【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）レアンバサドールデュパンデュジャポン

※入金確認をもって参加受付とさせていただきます。

※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。

【諸経費】1次審査の発送費及び最終選考のパンの発送費、最終選考会場までの交通費はすべて自己負担とします。

★一次予選書類審査：2023年7月24日

課題のパンレシピ、外観写真（L版で2枚）内層写真（縦割り）同封して下さい。

【コンクール課題】

下記のパンを製造する

- ・ハードトースト（油脂3%以下の山型食パン）

※各課題共にレシピ、自由 なお、衛生管理を徹底すること

【1次選考】

2023年7月24日

課題のパンレシピ、写真、エントリーシートは7月24日午前中まで

【1次選考審査員】

レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン理事

※尚、結果は2023年8月初旬に一次審査通過者のみ、郵送にて発表します。

【最終選考】

日 程：2023年10月11～13日（予定）

会 場：レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポンブース（FABEX 関西会場内）

その他：課題パンは前日焼成した物を包装して当日10時30分に参加者が会場に持込で下さい。 展示後11時より審査開始予定

※日程等の詳細については1次審査通過者にテクニカルファイルでお知らせいたします。

最終選考審査員：レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン理事、会員ブーランジェ、パン業界の有識者。

※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。

第6回 セミプロパンコンクールエントリーシート

写 真

参加手続きについて

参加希望の方は下記の口座に参加費用をお振込みいただき

下記必要事項をご記入のうえ、振込証のコピーをこの用紙に

貼り付け欄に添付して郵送して下さい。

| | |
|------|--|
| 氏 名 | |
| 住 所 | |
| 年 齢 | |
| 製パン歴 | |

コンクール参加動機

| | |
|------------|---------------------------------|
| | 【送付先】 |
| | 住所：〒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 |
| | 宛名：カネカ食品株式会社 山崎 宛 |
| | 【問い合わせ先】 |
| | 担当：谷口佳典 |
| | 電話：090-6967-0905 |
| | 【振込先】 |
| | 銀 行：ペイペイ銀行ビジネス営業部 |
| | 支 店 名：ビジネス営業部 |
| | 口座番号：普通 6607273 |
| | 口 座 名：(シャ)レアンパサドルデュパン デュジャボン |
| | 参加費用： 一般 7,000円 |
| | 会 員 3,000円 |
| | ※振込手数料はご負担願います |
| 支払い証コピー添付欄 | |

パンのレシピ記入例

| 配合 | 銘柄 | 配合量(%) | 使用量(g) |
|----------|------------|--------|--------|
| 小麦粉(ベース) | リスドオル | 80% | 400g |
| 酵母 | セミドライイースト金 | 1% | 5g |
| 吸水 | 水 | 50% | 250g |
| 塩 | ゲランドの塩 | 2% | 10g |
| その他 | バイオレット | 20% | 100g |
| | グラニュー糖 | 15% | 75g |
| | 牛乳 | 20% | 100g |
| | 蜂蜜 | 3% | 15g |
| | 無塩バター | 20% | 100g |
| | | | |

工程

| | |
|---------|----------------------|
| ミキシング | ニーディング20分 |
| 1次発酵 | 30分パンチ30分 |
| 分割 | 100g |
| ベンチタイム | 20分 |
| 成形 | ボール型 |
| 2次発酵 | 28°C70分 |
| 焼成温度・時間 | コンベクションオーブンで170°C12分 |

課題のパンのこだわり・アピールポイント

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

※配合、工程で記入しきれない場合は、欄外にわかりやすくご記入ください。

食パン、バターロールの2種類をレシピ作成のもと、同封してご送付をお願い致します。