

第7回 Concours des meilleurs jeunes boulangers

～最優秀若手ブーランジェコンクール～

一次予選についての規定と概要

【大会の目的】

- ・若手の育成と世界大会への登竜門の場の提供
- ・若手のパンの世界大会「技能五輪国際大会」の選手の選考

技能五輪国際大会とは



<https://www.youtube.com/watch?v=xP5Led-wAmg>

【応募条件】

- ① 2024年1月1日時点で22歳未満の方
 - ② 本選に出場できる方（会場：インテックス大阪・FABEX 関西 2023 内）
 - ③ 日本国籍を有する方
 - ④ 提出物一式を期日までに提出した方
- ※自営業の方以外は事業所長の記入済参加承諾書を提出してください

【参加費 振込先】 ※振込期限：2023年7月21日迄

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
金額：参加費 4,000 円

※振込手数料はご負担下さいます様、お願い申し上げます。

※提出物一式 受付日 2023年7月24日(月) 午前中必着

※提出物に関しましては返却しませんので、ご了承ください

提出物 1

【課題】

baguette バゲット (焼き上がり 250 g ±10 g)

・写真：全体、断面、横割り

croissant クロワッサン (焼き上がり 65 g ±5 g)

・写真：全体、縦割り

Pain spéciaux パン・スペシオ (焼き上がり 400 g ±10 g)

・レシピを提出・写真：全体

提出物 2

【エントリーシート、レシピ】※別添参照

- ・エントリーシート、レシピ、参加承諾書は指定の書式を使用し作成してください。
また、作品のともに冷凍便に同梱し提出してください。

【提出物送付先】

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

カネカ食品株式会社 山崎隆二 宛

【問合せ先】

担当者：谷口佳典

電話：090-6967-0905

メール：yoshinori07270727@yahoo.co.jp

【審査内容】

一次審査は「現物審査」となります。「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、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

【審査員】

決定次第ご連絡いたします。

【正賞】

・賞状 ・トロフィー ・メダル

【副賞】

・2024年にフランスで開催予定の技能五輪への立候補の権利

【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。
- ・6名の一次審査通過者は2023年10月11日(水)～13日(金)にインテックス大阪で開催される本選の場にいただきます。
- ・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。

【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ご負担ください。(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. 一次審査現物到着期限 | 2023年7月24日（月） |
| 3. 一次予選（書類審査） | 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) |

※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.
----------------	-------------	----------

第7回Concours des meilleurs jeunes boulangers

～最優秀若手ブーランジェコンクール～

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"/> 学校 <input type="checkbox"/> 自宅 （いずれかチェックしてください） 〒			
電話番号		LINE ID		
メールアドレス@.....			
製パン経験年数	年	か月	※2023年〇月〇日時点（学生の場合は在学期間）	
プロフィール （大会への意気込みなど）				

レシピは別紙記載例を参照して記載してください。

1. バゲット（規定レシピを元に下記をご記入ください）

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

2. クロワッサン（規定レシピを元に下記をご記入ください）

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

3. 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><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

写真添付用紙（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><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p> <p>小麦粉（カメリヤ） 100%</p> <p>生イースト 2%</p> <p>イーストフード（Cオリエンタル） 0.05%</p> <p>食塩 2%</p> <p>砂糖 6%</p> <p>マーガリン 5%</p> <p>脱脂粉乳 2%</p> <p>水 71%</p>	<p><工程></p> <p>ミキシング L2M5 ↓ M6MH1 (縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 27℃</p> <p>発酵室温 (27℃75%) 90分パンチ 30分</p> <p>分割重量 250g × 6 3斤型 (型比容積4.0)</p> <p>パンチタイム 25分</p> <p>成形 丸型-使用 U字詰</p> <p>ホイロ時間 (38℃85%) 50分</p> <p>焼成温度 上火 220℃ 下火 220℃</p> <p>焼成時間 38分</p>
---	---

2、デニッシュ

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p> <p>小麦粉（イーグル） 80%</p> <p>小麦粉（ハート） 20%</p> <p>生イースト 5%</p> <p>生地改良剤（BBJ） 0.05%</p> <p>食塩 1.5%</p> <p>砂糖 12%</p> <p>マーガリン 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><工程></p> <p>ミキシング L4M3 (縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 24℃</p> <p>発酵室温 (27℃75%) 20分</p> <p>大分割 1850g</p> <p>冷却 (4℃) 12~18時間</p> <p>ロールイン 3つ折り2回</p> <p>冷却 (4℃) 30分</p> <p>ロールイン 3つ折り1回</p> <p>冷却 (4℃) 1時間</p> <p>成形 シナモンロール (生地重量60g)</p> <p>ホイロ時間 (32℃80%) 80分</p> <p>焼成温度 上火 210℃ 下火 210℃</p> <p>焼成時間 15分</p>
--	---

参加承諾書

レ・アンバサドール・デュ・パン・デュ・ジャポン宛て

当社、従業員_____が 2023 年 10 月インテックス大阪で開催予定の若手コンクール最終選考に参加する事、及び、2024 年にフランスで開催予定の技能五輪の選手に選ばれた場合、これに参加させる事、また下記内容を承諾いたします。

*選手に採用された場合、練習が 8~10 回(監督との相談による)あります。
それにかかる交通費、宿泊費は本人もしくは貴社負担になります。

2023 年 月 日

(会社名)

(雇用主様氏名)

印

(コンクール参加者氏名)

印