

第18回全国高校生パンコンテスト応募要項

募集部門

- カリフォルニア・レーズン部門
- 地産地消 低配合部門
- 地産地消 高配合部門
- 食事パン 低配合部門
- 食事パン 高配合部門

※ 上記は、5部門あわせての応募ができますので、ふるってご応募ください。

- 手仕込み部門（初心者向けの部門で、指定配合となります。）

手仕込み部門は他部門との併用はできません。

手仕込み部門の書類審査通過者は、会場での実技審査はありません。映像と作品で審査となります。

1. 応募資格

- (1) 高校生（令和5年4月現在 在学中の個人）
1名につき同一部門に3作品まで応募できます。（例：地産地消 高配合部門に作品を変えて3作品応募等）
カリフォルニア・レーズン部門、地産地消 低配合部門、地産地消 高配合部門、食事パン 低配合部門、
食事パン 高配合部門は、5部門あわせての応募が可能です。
※各部門の要件を満たせば、同一作品で複数部門エントリーできます。
- (2) 書類審査を通過した場合、令和6年1月13日（土）・14日（日）に静岡県伊豆の国市内で開催予定の
「全国高校生パンコンテスト」当日に出場可能な方。
※ただし、手仕込み部門は当日会場に向いての実技審査はありません、事前郵送にて提出していただく
映像と作品の審査となります。

2. 応募規定 — 各部門共通事項 —

- (1) 応募作品は実技審査当日に6時間以内に制作できる未発表の作品とします。
※前日仕込み不可（但し、サワー種、中種は前日仕込み可とします。）
- (2) 代理人による応募は無効とします。
- (3) ドーナツ・蒸しパン・ミックス粉使用の作品の応募は不可とします。
- (4) 調理パン（サンドウィッチ・ハンバーガー・ホットドック・ベーグルサンド等）は不可。
但し、焼き込み調理パンは可とします。
- (5) 書類審査通過後の作品の使用材料・材料重量・形状の変更は一切認めません。
- (6) 書類審査通過の方へは、旅費を支給します。（上限3万円まで・貴校の最寄り駅より会場までの計算額にて支給）
- (7) 書類審査通過者の宿泊施設をご用意します。
- (8) 書類審査通過者の紹介映像を、パン祖のパン祭会場で上映予定です。書類審査通過の通知と併せて、選手や作品
学校紹介の動画または画像を募集いたします。

（次頁へ続く）

【カリフォルニア・レーズン部門】(レーズンの使用量に関する規定)

(1) 世界50%のシェアを占めるカリフォルニア産のレーズン「カリフォルニア・レーズン」を素材として使用したパン。

※粉100%に対してカリフォルニア産レーズンを25%以上配合したパン。

※カリフォルニア・レーズンペーストは上記の25%に含まれます。

※カリフォルニア・レーズン濃縮果汁(コンセントレート)は使用できますが、上記の25%には含まれません。

(2) カリフォルニア・レーズンについての情報はこちら ⇒ <http://www.raisins-jp.org/>

【地産地消 低配合部門・高配合部門】

生徒が居住する地域および在籍する高等学校のある地域の地場の産品で、商品化された場合代替ができる素材を使用したパン。

(1) 低配合部門は油脂類、砂糖類、5%以下で乳製品等、卵類を使用しないパン

また、大豆製品、豆乳、豆腐、おから等は可、トッピング、アイシング、フィリング、サンドは不可

(2) 高配合部門は油脂類、砂糖類、5%超で乳製品等、卵の制限はなし。

乳製品とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳(エバーミルク)、無糖脱脂練乳、加糖練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖練乳、ヨーグルト、乳酸菌飲料等

トッピング、アイシング、フィリングは可、サンドは不可

【食事パン 低配合部門・高配合部門】

(1) 低配合部門は油脂類、砂糖類、5%以下で乳製品等、卵類を使用しないパン

また、大豆製品、豆乳、豆腐、おから等は可、トッピング、アイシング、フィリング、サンドは不可

(2) 高配合部門は油脂類、砂糖類、5%超で乳製品等、卵の制限はなし。

乳製品とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳(エバーミルク)、無糖脱脂練乳、加糖練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖練乳、ヨーグルト、乳酸菌飲料等

トッピング、アイシング、フィリングは可、サンドは不可

【手仕込み部門】

当方で指定した分量・配合等で、作品の制作を行ってください。材料、分量は以下の通りです。

・カメリア 500g(100%)・インスタントドライイースト 5g(1.0%)・食塩 10g(2%)・砂糖 30g(6%)

・脱脂粉乳 10g(2%)・ショートニング 30g(6%)・全卵 50g(10%)・水 280g~320g(56~64%)

(1) 工程は自由です。

(2) ミキシング 30分以内

(3) 分割重量 90g

(4) 作品の長さ 18~20cm

(5) 焼成 210℃ 12分

※塗り玉は不可とします。

※使用する材料の計量は、選手自身が行ってください。

※()内はベーカーズ%

《注意事項》

※他部門との併願はできません。

※手仕込み部門の書類審査通過者は、会場での実技審査はありません。映像と作品で審査となります。

(次頁へ続く)

伊豆の国市ホームページからインターネットで応募、または、応募書類を記入のうえ、事務局あてに郵送で提出
※郵送の場合、応募書類は伊豆の国市ホームページから入手してください。

4. 応募締切日 **令和5年12月1日(金) 必着** 消印不可

5. スケジュール

(1) 書類審査結果発表 … 令和5年12月8日(金) ホームページ掲載

(2) 実技審査 … 令和6年1月13日(土)

(3) 作品審査(プレゼンテーション、試食審査) … 令和6年1月14日(日)

※カリフォルニア・レーズン部門、地産地消(低配合部門・高配合部門)、食事パン(低配合部門・高配合部門)
⇒ 実技審査・作品審査を実施。

※手仕込み部門 ⇒ 実技審査のみ実施。

(4) 表彰式 … 令和6年1月14日(日)(作品審査終了後)

最優秀賞ーパン祖のパン祭大賞ーをはじめ、新人賞までの各賞の表彰を実施。

6. 応募書類送付先/お問合せ先

◆ 〒410-2292 静岡県伊豆の国市長岡 346-1 あやめ会館 1階 商工課内

伊豆の国パン祖のパン祭実行委員会事務局宛

TEL : 055-948-1415 (平日 8 : 30~17 : 15) FAX : 055-948-2926 (担当 : 大沼・小池・石丸)

*連絡が取れない場合(全国高校生パンコンテスト大会委員長 : 杉山) (12 : 00~21 : 00) 携帯 TEL : 090-8739-4201



第 18 回全国高校生パンコンテスト

7. 実技会場についてのお問合せ先

◆ ベケライ・ダンケ 〒410-2321 静岡県伊豆の国市三福 637 TEL : 0558-76-8777 FAX : 0558-76-6270

(全国高校生パンコンテスト大会委員長 : 杉山) (12 : 00~21 : 00) 携帯 TEL : 090-8739-4201

8. その他

- (1) 応募作品のレシピは返却致しません。入賞した作品レシピの著作権は当委員会に帰属し、イベント等にて使用する場合がありますので、予めご了承下さい。
- (2) 大会当日の写真及び映像を印刷物やホームページ等で公開する場合があります。予めご了承下さい。
- (3) 個人情報は厳重に管理し、全国高校生パンコンテスト運営以外の目的では一切使用しません。
- (4) 最優秀賞、優秀賞の受賞作品を伊豆の国市ふるさと納税の返礼品として商品化を行う予定です。