

第5回 saf 製パンコンテスト

平素は格別のお引き立てをいただき、厚くお礼申しあげます。

さてルサッフル社および日仏商事株式会社は、2003年にルサッフル社の創業150周年を記念し第1回 saf 製パンコンテストを開催し、それ以降2年に1度、過去4回のコンテストを開催させて頂き、多くの皆様にご参加頂きました。また第3回、第4回では全国で活動されています製パンに関わる各種の団体様で、日頃から弊社との関係が深く、またルサッフル製品に対して十分なご理解を頂いております団体の皆様を対象にご案内・実施させて頂きました。第5回は記念大会と同様に各団体の皆様にご参加頂くと共に、広くより多くの製パン関係者の皆様からの応募を受け付けます。本コンテストを通じて日頃の皆様の技術や感性を発揮頂き、ルサッフル製品の特徴を生かした斬新で創造性豊かな製法や作品をご提案頂き、将来にわたりビジネスとして製造・販売いただける作品を募集いたします。

応募要項

応募期間 【募集開始】2012年1月10日～

【締め切り】2012年3月10日(当日消印有効)

応募資格 日本国内在住の方で製パン関係者の方。業種、年齢、性別は問いません。

※ただし過去4回のsaf製パンコンテスト入賞者(フランス研修旅行参加者)は応募できません。

応募方法 規定の応募用紙にてご応募下さい。

●応募用紙は弊社ホームページ(<http://www.nichifutsu.co.jp/>)よりダウンロードしてご使用下さい。(コピー可)

●郵送をご希望の方は下記「saf製パンコンテスト係」までお問い合わせ下さい。

応募作品の写真(作品全体と内相が分るもの)添付とレシピ他、必要事項をご記入の上ご応募下さい。

(ご応募頂いたレシピや写真は返却致しません。またルサッフル社の判断で公開させて頂く事があります。)

作品規定 **裏面をご参照ください。**

日程 【一次審査(予選)】2012年3月中旬 :作品写真とレシピで審査を行います。

【結果通知】2012年3月下旬 :ご応募者全員に通知致します。

一次通過した方に最終審査の詳細をご案内します。

【最終審査・表彰式】2012年5月上旬 :都内に選出された作品(現物)の最終審査と表彰式を行います。

【研修旅行】2012年6月中旬以降 :入賞者のフランス研修旅行招待(ルサッフル社他約1週間を予定)

※各日程などの詳細は確定次第ご案内いたします。

審査基準 書類審査による一次審査で最終審査対象者を選考します。

最終審査はルサッフル社および日仏商事の選定による審査員の下、作品の現物(試食含む)審査およびプレゼンテーションにより入賞者を決定します。

入賞 最優秀賞(グランプリ)、優秀賞、ルサッフル社賞など6名(予定)をフランス研修旅行にご招待します。

その他応募者には、ルサッフル社よりオリジナル記念品が送られます。

その他 ・フランス研修旅行の予定は、国際情勢などにより延期する場合があります。

ご注意 ・最終審査会場(都内)までの交通費・宿泊費等は、応募者のご負担とさせて頂きます。

・入賞作品は、ルサッフル社ベーキングセンター等で再現実技をして頂く場合がございます。

●ルサッフル製品はじめ日仏商品サンプルや使用方法について、コンテストに関するお問い合わせ、応募用紙のご送付先●

日仏商事株式会社 saf製パンコンテスト係

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-20-27 TEL 03-5778-2487 FAX 03-5778-2489

■ 第5回 saf 製パンコンテスト作品規定とご注意事項 ■

第5回saf製パンコンテストは、以下の作品規定で実施いたします。

テーマは「パンのある生活」です。トッピングやフィリングについての制約はありませんが、「**発酵＝生地**」にウエイトをおいた審査を実施させていただきますのでご注意ください。今回は以下の2つのカテゴリで総合的な審査を実施します。

※必ず【作品A】【作品B】の2作品でご応募下さい。(1作品のみの応募は無効です)

テーマ 「パンのある生活」

作り手である皆さんがお考えになる「パンのある生活～お客様に食べて頂きたいシーン」をイメージして作品をご提案下さい。ご応募頂いた作品が皆さんからお客様へご提案・販売していただける作品をご応募下さい。

作品A

- 「サフセミドライイーストゴールド」を使用した作品。
 - 製法やトッピング・フィリングは自由ですが、発酵＝生地を重視し製品としての総合的なバランスとテーマに沿ったシーンのご提案を元に審査します。
 - 改良剤、ルヴァン関連につきましては、使用規定はございません。組み合わせや使用の有無は自由です。
 - ヴィエノワズリーに限定せず皆様がお考えいただいた「サフセミドライイーストゴールド」を使用した食パンや菓子パンなどの自由な発想で作品をご応募ください。
 - 作品重量(トッピング・フィリング含む)は、500g以下の製品です。
 - ルサッフル製品使用規定
- ▼以下の商品は必ずご使用ください。

パン酵母	サフセミドライイーストゴールドのみ
▼以下の商品は使用規定はございません。ご使用の有無は自由です。	
改良剤	BBJ、マジミックス39、IBISイエロー、IBISグリーン、IBISアジュール、IBISブラン、パンミニッツ、フルネテロワール、RS190
ルヴァン関連	サフルヴァン、アロムルヴァン、アロムルヴァンリキッド

作品B

- 下記のルサッフル社製の低糖性タイプのパン酵母を使用した食事用パン。
 - 「サフセミドライイーストレッド」「サフィンスタントイースト赤」「サフィンスタントイーストブルー」「サフルヴァン」のいずれかもしくは、併用で必ずご使用してください。
 - 改良剤、ルヴァン関連につきましては、使用規定はございません。組み合わせや使用の有無は自由です。
 - 作品重量(トッピング・フィリング含む)は、500g以下の製品です。
 - ルサッフル製品使用規定
- ▼以下の商品は必ずご使用ください。

パン酵母・ルヴァン	サフセミドライイーストレッド、サフィンスタントイースト赤・ブルー、サフルヴァン ※いずれかもしくは併用可
▼以下の商品は使用規定はございません。ご使用の有無は自由です。	
改良剤	BBJ、マジミックス39、IBISイエロー、IBISグリーン、IBISアジュール、IBISブラン、パンミニッツ、フルネテロワール、RS190
ルヴァン関連	サフルヴァン、アロムルヴァン、アロムルヴァンリキッド

作品AB共通

- 一次審査は、写真とレシピ(配合・製法)を重視しますので、鮮明な写真にて、製法でアピールしたい事やテーマに沿ったシーンの提案をお願いします。
- 最終審査では一次審査と同じ作品の現物審査および、試食審査を行います。
また作品のコンセプトやテーマに沿ったシーンの提案などのプレゼンテーションをして頂きます。
- ルサッフル製品以外のパン酵母・改良剤はご使用できません。(併用も出来ません)

第5回 saf 製パンコンテスト

応募用紙

※別紙ご案内に注意事項がございますのでご一読いただき、必要事項をご記入の上、応募先まで郵送ください。
 ※応募用紙は折らずにご提出をお願いします。

1. 応募者ご本人のリスト

ふりがな		ご年齢	製パン経験
お名前			年
勤務先ご住所	〒	ご所属団体名	
ふりがな		部署名	お役職
勤務先名			
勤務先TEL		勤務先FAX	
メールアドレス			

ご提出いただいた個人情報は、個人情報保護法を遵守し、適切な方法で管理します。また ルサッフル社および弊社の判断でご応募いただいた写真やレシピを公開する事があります。

2. ご使用したsaf製品と対粉使用量 (%)

作品 A	対粉 (%)	作品 B	対粉 (%)
サフセミドライイースト ゴールド		サフセミドライイースト レッド	
		サフインスタントイースト赤	
		サフインスタントイーストブルー	
		サフルヴァン	

※併用も可

3. ルサッフル社やsaf製品についてのご意見ご希望

作品 A

作品 **A** の概観全体の写真を貼ってください

作品 **A** のアピールしたい内層写真を貼ってください

作品 B

作品 **B** の概観全体の写真を貼ってください

作品 **B** のアピールしたい内層写真を貼ってください