

第11回

LESAFFRE 製パンコンテスト



LV1 サフ
ルヴァン

フレキシ
ルヴァン ライ

フレキシ
ルヴァン
デュラム

リヴェンド
F200

リヴェンド
BD100

リヴェンド
AS75L
アロムルヴァン
リキッド

指定材料の
サンプル応募
はこちら



募集作品テーマ

ルヴァン

LIVENDO商品

バゲット部門

フィユタージュ部門

(折込生地)

発酵菓子部門

近年、フランスをはじめ世界中で需要が高まっているサワードウ(ルヴァン/サワー種など)。

今回はそんな注目の素材「ルヴァン」をテーマに、ルサッフルのLIVENDO

(ルヴァン)商品を使用した、皆さまの作品を公募いたします。

応募期間

2025.12/1[月] ▶ 2026.2/27[金] ※必着

応募方法

規定の応募用紙にてメールまたは郵送でご応募ください。

- 応募用紙は、弊社ホームページ(<http://nichifutsu.co.jp/>)よりダウンロードして、ご使用ください。
- 郵送をご希望の方は、下記「LESAFFRE 製パンコンテスト係」までお問い合わせください。
作品の写真(作品全体と内相が分かるもの)を添付し、レシピの他、必要事項をご記入の上、ご応募ください。
(ご応募いただいたレシピや写真は返却いたしません。またルサッフル社および日仏商事の判断で公開させていただくことがあります。)

応募用紙の送付先
& お問い合わせ

日仏商事株式会社 LESAFFRE 製パンコンテスト係

郵 送/ 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-20-27 メール/ saf@nichifutsu.co.jp

お問い合わせ用TEL/ 03-5778-2487 [受付時間] 9:00~17:30 (土日祝除く)

※ルサッフル製品はじめ、日仏商品のサンプルや使用方法についてのご質問も、上記までお問い合わせください。



第11回 LESAFFRE 製パンコンテスト 作品規定と注意事項

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、国籍は問いません。

※ただし過去10回のLESAFFRE製パンコンテスト入賞者(ヨーロッパ研修旅行参加者)は応募できません。



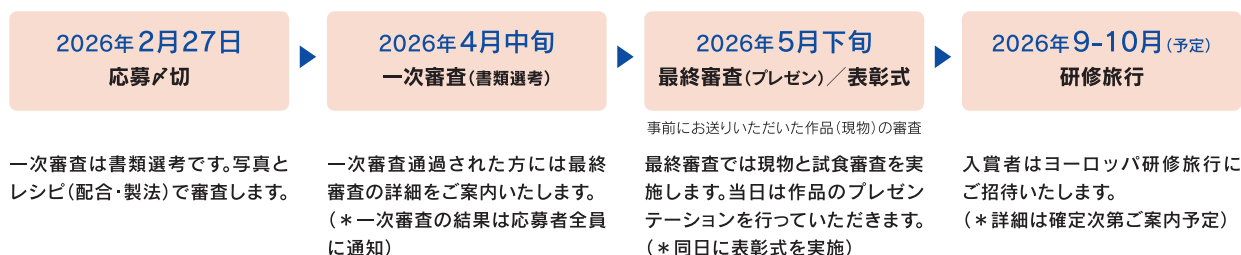
全部門共通規定

- 応募作品は、店舗やネットショップで「商品としての販売を前提とした作品」をご提案ください。
- 各部門の必須条件に指定されている、指定材料および任意材料の特性を活かした作品をご提案ください。
- ルサッフル製品以外のパン酵母・改良剤・ルヴァンは使用できません。(併用も不可)
- 各部門や複数部門へ重複しての応募も可能です。

部門別規定

	バゲット部門	フィユタージュ部門(折込生地)	発酵菓子部門
部門詳細	自店で作り続けてきたバゲットもしくは、今後チャレンジしたいLIVENDO(ルヴァン)を使用したバゲットをご提案ください。	ルサッフル商品のLIVENDO(ルヴァン)を使用した、油脂を折り込んだ作品をご提案ください。	ルサッフル商品のLIVENDO(ルヴァン)を使用した、発酵菓子をご提案ください。
指定材料	 サフ インスタント イースト 赤 + LIVENDO商品 のいずれか 任意材料:ルサッフル社製の製パン改良剤から自由選択	 サフ セミドライ イーストゴールド + LIVENDO商品 のいずれか 任意材料:ルサッフル社製の製パン改良剤から自由選択	 LIVENDO商品 のいずれか + ルサッフル社の パン酵母も併用可 任意材料:ルサッフル社製のパン酵母・製パン改良剤から自由選択
作品重量	230g~260g ※フィリング・トッピングの使用は不可	50g~200g ※フィリング・トッピング含む(生地の1/3の重量までOK)	100g~500g ※フィリング・トッピング含む(生地の1/3の重量までOK)
評価基準	●内相 ●風味 ●外観 ●配合(使用量)	●外観 ●風味 ●再現性 ●配合(使用量)	●外観 ●風味 ●再現性 ●配合(使用量)

コンテストの流れ



入賞者 特典

最優秀賞(グランプリ)、各部門賞、ルサッフル賞の5名をヨーロッパ研修旅行にご招待いたします。(予定)

※ヨーロッパ研修旅行の予定は、国際情勢などにより延期する場合がございます。