

第2回 UNIVERSAL BAKING CUP ～パンづくりコンテスト～

ご案内&スケジュール 応募要項

2005年8月

ユニバーサルベーキングカップ実行委員会

実行委員長 山本敬三

(1) ご挨拶ー企画趣旨にかえて

第1回パンコンテスト最終審査、私は一日、審査会場で過ごしました。審査する方もされる方も張りつめた緊張感の中でスタート。真剣にパンづくりに取組む様子に次第に感情移入し、手に汗握る自分に気がつきました。『モノをつくる』ということに技術の差はあれ、その姿勢は同じということを実感し、熱くなった一日。これからパンづくりに取り組んでいく、まっさらの新しいユニフォームを得たような気持ちが残りました。これまで培ってきた技術がこうした場で活かされることにも新鮮な喜びを感じました。

第2回目のパンコンテストが今年やってきます。たくさんの新しい出会いがまた生まれます。パンづくりの楽しさを語り合い、働く場所は違ってもともにパンづくりに取り組む者として互いに互いを応援しあえる、そんな大会にしたいと思っています。皆様のご参加をお待ちしています。

(2) 主催

ユニバーサルベーキングカップ実行委員会

(3) 参加資格

パン・菓子製造を作業として活動している福祉施設（社会就労センター／授産施設・作業所等）の利用者と職員（※詳細は製作規程参照）

パン部門と焼き菓子部門の2部門があります。ひとつの部門に応募できるのは1施設1チームとします。

(4) 対象製品（2部門）

◆パン部門 小麦粉等とイーストなどの酵母を使用していること

◆焼き菓子部門 小麦粉等を使用していること

(5) 参加申し込みまでと審査の流れ

① 参加申し込みと第1次審査（書類審査）

◆応募方法

申込用紙（そのまま第1次審査の書類となります）に必要事項を記載、製品写真（カラーのみ可）を添付して郵送で申し込んでください。

◆応募先 第2回 U.B.C 実行委員会事務局

〒221-0014 横浜市神奈川区入江1-32-6 (株)櫛澤電機製作所 内

TEL : 045-431-1178 FAX : 045-431-1121

◆応募期間 2005年8月1日～8月31日（消印有効）

◆審査日時 2005年9月17日（土）

◆審査結果通知（審査日より1週間以内に結果を通知します）

第1次審査通過チーム パン部門 32チーム

焼き菓子部門 24チーム

応募した全チームに対して審査員のコメントを添付して結果を通知します。

② 第2次審査（製品審査）

第1次審査通過チームを対象に第2次審査を行います。（公開審査）

◆審査日 2005年10月29日（土）

◆製品送付 製品を冷凍後クール便にて郵送していただきます。
※詳細については製品規程を参照

◆送付先 国際フード製菓専門学校気付 パンコンテスト実行委員会
〒222-0003 横浜市西区楠町14-4
TEL：045-313-4411

◆送付日 2005年10月28日（金） 14時～16時到着指定
※製品送付に係る費用は申込者負担となります。

◆審査 本大会出場チームを選定します。
パン部門 8チーム
焼き菓子部門 6チーム

◆結果通知 審査結果については当日決定されますが、文書でも通知します。

第2次審査は公開審査とします。（10時～15時出入り自由）また、併せてクリスマスなどに向けての講習会を実施します。※講習会についての詳細は別途ご案内致します。

③ ユニバーサルベーキングカップ本大会

◆日時 2005年12月3日（土） 8:30～16:30
表彰式&パーティー 17:30～19:00

◆場所 国際フード製菓専門学校 横浜市西区楠町14-4

◆内容 第2次選考通過チームで製品製作を実施し、審査します。
※会場までの交通費は参加者負担となります。

◆審査員

[パン部門]

甲 田 幹 夫 ルヴァンオーナー
西 川 多紀子 パンニュース社社長
金 林 達 郎 ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会 (JPB)
岡 田 重 雄 ジョアンジャポン
渡 邊 政 子 パンの会
池 田 和 彦 ベーカリークッペオーナー
渡 辺 裕 之 タンドルマン
平 瀬 知 平瀬フーズ
山 本 敬 三 パンステージプロログオーナー
国際フード製菓専門学校生徒チーム 4 名

[焼き菓子部門]

中 村 逸 平 ラ・テール洋菓子店
横 溝 春 雄 リリエンベルグ (予定)
三 宅 清 パナデリア
樋 口 保 男 明治の館
加 藤 晃 加藤企画代表
木 村 さちこ
国際フード製菓専門学校生徒チーム 4 名

(敬称略 順不同)

◆表彰式・パーティー

本大会終了後、審査発表・パーティーを開催します。

場 所 国際フード製菓専門学校 17:30~19:00

◆各 賞

【パン部門】

ユニバーサルベーキングカップ大賞	1チーム	
ジャパンベッカーマイスター協会賞	1チーム	予定
ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会賞	1チーム	予定
ニュージェネレーションベーカーズクラブ賞	1チーム	
審査員特別賞	1チーム	
アイデア賞	1チーム	
誠心学園理事長賞	1チーム	
パン屋さんよろず相談室賞	1チーム	

【焼き菓子部門】

ユニバーサルベーキングカップ大賞	1チーム	
ジャパンベッカーマイスター協会賞	1チーム	予定
ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会賞	1チーム	予定
ニュージェネレーションベーカーズクラブ賞	1チーム	
審査員特別賞	1チーム	
パン屋さんよろず相談室賞	1チーム	

◆製品規程

- 各社会就労センター・作業所等にて製造され、利用者が製造に携わっている製品。
- 審査通過後、指定会場にて製造作業が可能なこと。
- 特殊材料や器具は持参できること。
- 第1次審査通過後商品を指定期日までに指定場所に郵送できること。
送付量の基準 ・パン 菓子パン2個・食パン2斤型又は3斤型で1本分
・焼き菓子 クッキー 1袋、ばら売りの場合5個程度
・パウンド・マドレーヌ類は5個程度
縦・横・高さの計が60cm以内、重さ2kg以内とする。
完全に冷ました状態で冷凍し、クール便（冷凍）で送付すること。

◆製作規程

- 実技審査当日の作業開始時間から6時間以内で製作できること。
- 前日仕込みは可能とし、実技審査前日の午後1:00～5:00までとします。
- 指定時間外の仕込みや制作は一切禁止とします。
- 冷凍生地の使用は禁止します。
- 製作にかかわる利用者と職員の割合は2以上:1とします。
- 製作にかかわる全体の人数は1チーム6人以下とします。

※ 第2次審査（公開審査）会場・本大会会場となる国際フード製菓専門学校の場所については後日ご案内をご確認下さい。

なお、ユニバーサルベーキングカップ、講習会等についてのお問い合わせは国際フード製菓専門学校では一切お受けいたしません。

◎ユニバーサルベーキングカップについてのお問合せはこちらへ

【第2回ユニバーサルベーキングカップ実行委員会事務局】

〒221-0014 横浜市神奈川区入江1-32-6 (株)櫛澤電機製作所内

TEL: 045-431-1178 FAX: 045-431-1121 E-mail: kusizawa@kusizawa.com

なお、(株)櫛澤電機製作所ホームページ「パン屋さんよろず相談室」<http://www.kusizawa.com>でも詳細を知ることができますのでご利用ください。