

# Le concours Mi-Pro Des Ambassadeurs ～トップ ブーランジェが選ぶセミプロ製パンコンクール～ を開催いたします！

日本において数々の功績を残しているトップ ブーランジェである日本アンバサドル協会(※1)の理事が審査員となり、セミプロの製パンコンクールを開催します！

最近では家庭でパンを作る方々がどんどん増えパン教室などの活動も活発になってきています。そんな中、コンクールを開催することでトップ ブーランジェに接する機会を設け、パンの技術UPをして一層パンを好きになっていただければ嬉しく思います。

一次選考を通過した方は、日本アンバサドル協会が主催する「パンの世界大会」の日本代表選考会の会場で行う本大会に出場できます！上位入賞者には“ディプロム”(証書)を1～3位にはメダルを進呈いたします！みなさま、奮ってのご参加をおまちしております。



▲西川シェフ



▲山崎シェフ



▲伊原シェフ

協会理事にはこのたび審査員長を務めますサ・マーシュの西川シェフや、日本で初めてパンの世界大会で優勝した(株)カネカの山崎シェフ、Zopfの伊原シェフ、ボンヴィボンの児玉シェフ、レカンの割田シェフなどが名を連ねています！また、今回はアンバサドル協会が主催をするパンの世界大会 モンディアル・デュ・パンの第5回大会 日本代表のフリアンドの谷口シェフがこのコンクールの担当を務めます！

## 【協会理事・歴代日本代表(※3)】(役職・五十音順)

- 川 良弘 会長(カワ)
- 安倍 竜三 副会長・第3、4回日本代表(パリゴ)
- 牛尾 則明 副会長(VIRON)
- 井上 克哉 理事(オーヴェルニュ)
- 伊原 靖友 理事(Zopf)
- 木村 周一郎 理事(メゾンカイザー)
- 倉田 博和 理事(デイジイ)
- 児玉 圭介 監事(ボンヴィボン)
- 坂田 隆敏 理事(フルニエ)
- 谷口 佳典 第5回日本代表(フリアンド)
- 続木 創 理事(進々堂)
- 西川 功晃 理事・第2回日本代表(サ・マーシュ)
- 東野 篤 理事(グウ)
- 山崎 隆二 理事・第4、5回日本代表監督(株)カネカ)
- ルメ パトリック 理事(ラパン)
- 割田 健一 理事・第1回日本代表(レカン)



▲児玉シェフ



▲割田シェフ



▲谷口シェフ

- (※1)プロ向けのパンの世界大会の日本代表選考会、若手のコンクールなど多くの大会を開催している協会です。
- (※2)フランスで本大会が開催され、フランスの外務省が唯一協賛する世界最高峰の国際製パンコンクール。サブタイトルに「味覚と栄養」が掲げられる特徴的な大会。また、若手(22歳以下)とのコンビで出場するという特色を持ちます。
- (※3)※2のモンディアル・デュ・パンの歴代日本代表です。





# ～大会概要～

## 【募集概要】

課題：イギリスパン(山型食パン) プレーンな物が対象です(一次・最終共通となります)  
粉の種類、パンの大きさ、重量、山の形と数は自由です。  
折込、副材料の混ぜ込みは対象外となります。  
※食事パンの範囲であればリーンでもリッチでもかまいません。

**募集締切：2016年6月30日(必着)**

参加資格：販売目的を主としているパン製造の方以外

審査員長：西川 功晃(サ・マーシュ)

審査員：協会理事、モンディアル・デュ・パン歴代日本代表

協会担当：谷口 佳典(フリアンド)

参加費：5,000円/品(※同一商品でなければ、一人で複数種類の申込も可能です)

諸経費：全て参加者負担(送料、交通費材料費など)

異議申立：審査に関しては選考基準を元に厳正に行っておりますので受け付けません

副賞：昭和産業の商品詰め合わせセット

## 【一次選考】

書類選考：エントリーシート、レシピ、**作品写真(外観と内装の2枚)**

送付先：下記、日本アンバサドル協会事務局

**提出期限：2016年7月8日(金)**

選考人数：20人

審査員：アンバサドル協会理事

通知方法：メールにて選考結果をお知らせします。

選考基準：外観、内装、レシピ

※写真はパンのみの写真をお送りください。

※エントリーは先着順ではありません。

## 【応募の流れ】

- ・WEBもしくはFAXで応募(6月30日迄)  
※FAXの場合は次のページのエントリーシートをご使用ください。
- ・レシピ・写真の提出期限(7月8日必着)  
※PDFをメールにて送信頂くか、下記住所に郵送して下さい。
- ・お振込み期限(7月8日迄)
- ・一次書類選考(7月12日)
- ・一次選考発表(7月15日頃)
- ・最終選考(8月2日)

## 【参加費振込先】

**※振込期限：2016年7月8日(金)**

- ◆銀行・支店名◆  
ゆうちょ銀行 00八(ゼロゼロハチ)
- ◆口座番号◆  
普通 記号10060 番号39137711
- ◆口座名◆  
日本アンバサドル協会
- ◆金額◆  
参加費5,000円

## 【最終選考】

8月2日(火)にパティスリー&ブーランジェリージャパン(※1)内にて行われる、モンディアル・デュ・パン並びにシジエップ・インターナショナル・ベーカリーカップ(※2) 日本代表選考会内にて開催いたします。競技の公平性を高める為に前日までに焼成・個包装したものを会場に持ち込んでいただきます。

上位10名までを表彰しディプロムを、1～3位までにメダルの授与をいたします。詳細は一次選考通過者にご案内します。

(※1)東京ビッグサイトで開催されるプロ向けの製パン製菓展示会です。

(※2)イタリアで行われるパンの世界大会。2016年に日本は初出場し3位に入賞しました。ピッツアやチャバッタなどが課題となっているイタリアらしい大会です。



## 【書類送付先・問合せ先】

日本アンバサドル協会 事務局(担当:山田)

住所 東京都渋谷区本町3-14-3松尾ビル8階(株式会社グローアップ内)

TEL 03-6423-2297 FAX 03-3374-5422 Email:i.yamada@gue.co.jp





# イギリスパン(山型食パン)レシピ

配合	銘柄	配合量(%)	使用量(g)

## 工程

ミキシング	
1次発酵	
分割	
ベンチタイム	
成形	
2次発酵	
焼成温度・時間	

## パンのこだわり・アピールポイント


※配合、工程で記入しきれない場合は、欄外にわかりやすくご記入ください。

# パンのレシピ記入例

配合	銘柄	配合量(%)	使用量(g)
小麦粉	リストオル	80%	400g
酵母	セミドライイースト金	1%	5g
吸水	水	50%	250g
塩	ケランドの塩	2%	10g
その他	バイオレット	20%	100g
	グラニュー糖	15%	75g
	牛乳	20%	100g
	蜂蜜	3%	15g
	無塩バター	20%	100g

## 工程

ミキシング	ニーディング20分
1次発酵	30分パンチ30分
分割	100g
ベンチタイム	20分
成形	フール型
2次発酵	28℃ 70分
焼成温度・時間	コンベクションオーブンで170℃ 12分

## パンのこだわり・アピールポイント
