

Fonterra Grand Prix

フォンテラ グランプリ 2020

グラスフェッドバターを使った製菓・製パン 製品開発コンクール

ニュージーランド産のグラスフェッドバターを使った製菓・製パンレシピを大募集。
ニュージーランドを代表する乳業メーカーフォンテラのグラスフェッドバターと
あなたのアイデアで新たな美味しさの可能性を広げてください。

グラスフェッドバター 牧草主体による通年の放牧酪農で育てた乳牛から
搾られる生乳を原料としたバターです。

※ 季節的な要因で補助的に配合飼料を与える事もあります。

募 集 部 門

ブレッド部門

- 規定：穀物類の粉に酵母や水、塩などを加えた生地を発酵し焼成した作品
- カテゴリーA：グラスフェッド スウィートバター（加塩・無塩）、
シートバター（無塩）を高配合した作品
- カテゴリーB：グラスフェッド 発酵バター（無塩）を高配合した作品

ギフト菓子部門

- 規定：保存・販売が常温で可能で、賞味期限が1週間以上の作品（脱酸素剤使用は可）
- カテゴリーA：グラスフェッド スウィートバター（加塩・無塩）、
シートバター（無塩）を高配合した作品
- カテゴリーB：グラスフェッド 発酵バター（無塩）を高配合した作品

グランプリ開催にあたり、新型コロナウイルス感染症の感染防止対策を施して運営いたします。

募集要項

募集要項

応募資格

- ① 日本国内でパンまたは菓子の製造販売・開発に携わるプロの方。(国籍不問)
- ② 前回受賞者は連続して応募が出来ませんが、ファイナリストはその限りではありません。
- ③ 受賞後に発売予定の未発表作品であること。
- ④ 受賞した作品は1年以内に必ず商品化し、1か月間以上販売すること。
- ⑤ 高校・大学・専門学校生、および専門技術教育施設やコンサルタントに携わる方は応募不可。
- ⑥ 材料・機械メーカーの開発担当者は応募可能。
- ⑦ 応募作品は応募者本人が考案したオリジナル作品とし作品製作は応募者本人が行うこと。
- ⑧ 商品化および商品提案し販売することが条件のため、第三者が再現できるもの。

※規定応募用紙に必要事項をボールペンで漏れなく正確に記入すること。

- ① 下記3ブランドのグラスフェッド スウィートバター(加塩・無塩)、シートバター(無塩)、グラスフェッド 発酵バター(無塩)を高配合したものを。

【対象ブランド】

(エヌゼットエムビー)



(アンカーFP)



(アンカー)



- ② 下記の作業時間で全て完成できること。(冷却・仕上げ時間を含む)

ブレッド部門 前日作業1時間30分以内、当日作業6時間以内の合計7.5時間

ギフト菓子部門 当日作業2時間以内

- ③ 使用する全材料は一般公開できるものとし、ブランド名/商品名ではなく材料本来の一般名称とする。
- ④ 全材料、工程・製法から完成までの時間や日数を正確に記入。
但し、市販品・業務用加工製品を使用する場合は、その材料名と数量のみでよい。
- ⑤ 材料、工程・製法が未記入の場合は最終審査の作品製作時に使用を禁止する。
- ⑥ 応募作品のレシピは、応募後に配合・工程・作品形状の変更は一切不可。
- ⑦ 提出写真は外観と内層の各1点ずつとし、作品1品のみで撮影すること。
- ⑧ 1作品で複数カテゴリーの応募は不可とし、応募作品数は部門にかかわらず、1人3作品までとする。
- ⑨ 審査内容は非公開とし、内容に関する問い合わせには応じない。また、応募作品のレシピ返却はしない。
- ⑩ 入賞作品のレシピは応募者本人と主催者に帰属し、新聞雑誌、印刷物、SNSなどで公開する。

作品規定

審査項目

以下の5項目について総合的に審査します。

- ① グラスフェッドバターの使い方、活かし方
- ② 作品の外観と内層
- ③ 美味しさ(味と香りのバランス)
- ④ 製品開発力(他素材との調和・融合、作品の市場性)
- ⑤ 生産/衛生管理力(製法、工程管理、衛生管理)

応募方法

規定応募用紙に必要事項を記入の上、指定された写真2枚を貼付し、事務局まで郵送ください。※メールは不可。
応募にあたり、所属会社・店舗の承諾が必要となります。

複数作品を応募する場合は規定応募用紙をコピー、または主催者ウェブサイトからダウンロードしてください。

規定応募用紙の郵送をご希望の方は、事務局までFAXまたはE-mailでご依頼ください。

募集要項(本紙及び主催者ウェブサイト)の内容に同意のうえ応募ください。

応募用紙を提出した時点で募集要項の内容に同意したものとします。

応募締切 当日消印有効:2020年11月27日(金)

審査・発表

【一次審査】2020年12月中旬

作品写真とレシピによる書類審査

【最終審査】2021年1月15日(金)、16日(土)

ファイナリストによる作品製作とプレゼンテーション、
および試食審査(都内製菓製パン専門学校)

【表彰】2021年1月16日(土)

審査後、発表・表彰(都内ホテル)

賞・副賞

2部門(4カテゴリー)で、最優秀賞、優秀賞、フォンテラ賞が各2作品、計6作品を決定

副賞:大自然豊かな酪農大国ニュージーランドでの研修旅行を贈呈^{*1}

*1 研修旅行は2021年度内に実施予定ですが、研修先の新型コロナウイルス感染状況を鑑みて中止となる可能性があります。

お問い合わせ
応募先

フォンテラグランプリ2020事務局 ※お問い合わせ時間:平日10時~18時

〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町3-2-15 ORIENT BLD. No.68 2F

TEL 03(6256)9778 FAX 03(6256)9776 E-mail entry@eventoffice.jp

主催者ウェブサイト: <https://www.fonterra.com/jp/ja.html>

フォンテラグランプリ2020

— グラスフェッドバターを使った製菓・製パン製品開発コンクール —

管理番号

応募者情報

●審査の厳正を期するため、応募者情報を審査員が見ることはありません。

ヨミガナ				性別	<input type="radio"/> 男 <input type="radio"/> 女	年齢	歳
氏名							
勤務先/店舗住所	〒 —						
勤務先/店舗名							
部署・役職名							
勤務先/店舗電話	()	携帯電話番号	— —				
メールアドレス	@						
作業着サイズ	S ~ 3L	コックコート :	()	/	パンツ :	()	
グランプリを知ったきっかけ	<input type="checkbox"/> DM	<input type="checkbox"/> 主催サイト	<input type="checkbox"/> 業界紙	<input type="checkbox"/> その他 ()			
グランプリに応募した理由	<input type="checkbox"/> 腕試し	<input type="checkbox"/> 入賞副賞	<input type="checkbox"/> 材料の魅力	<input type="checkbox"/> その他 ()			

*個人情報、当グランプリに関する連絡、および主催者が実施する活動の案内などに使用いたします。第三者に提供することはありません。

募集締切日: 2020年11月27日(金) 当日消印有効 / 記入漏れのないようにお願いします

作品情報

所属会社/店舗の承諾

有 無

応募部門	<input type="checkbox"/> ブレッド部門	<input type="checkbox"/> カテゴリーA: グラスフェッド スウィートバター(加塩・無塩) シートバター(無塩)			
		<input type="checkbox"/> カテゴリーB: グラスフェッド 発酵バター(無塩)			
<input checked="" type="checkbox"/> してください。	<input type="checkbox"/> ギフト菓子部門	<input type="checkbox"/> カテゴリーA: グラスフェッド スウィートバター(加塩・無塩) シートバター(無塩)			
		<input type="checkbox"/> カテゴリーB: グラスフェッド 発酵バター(無塩)			
ヨミガナ					
作品名					
作業時間 ブレッド部門のみ	(前日) 時間以内	+	(当日) 時間以内 = (合計) 時間以内	配合率【%】 〈ブレッド部門〉対粉100%に対する配合率 〈ギフト菓子部門〉1個あたりの配合率	%
大きさ【cm】	長さ ×	幅 ×	高さ	完成個数 〈ブレッド部門〉粉1kg仕込み 〈ギフト菓子部門〉記載レシピ	個
販売予定価格	円(税別)		販売開始時期	20 年 月 日より	
販売店舗数	店舗		予定販売期間	ヶ月・年	

アピールポイント

A large rectangular area with a solid black border and horizontal dashed lines, intended for writing the appeal points.

写真は横、縦どちらかの枠にあわせてお貼り下さい。

作品1個の外観写真

作品を1/2にカットした
アップの内層写真

