

「第1回おいしい米粉パンコンテスト」in やまがた 応募要領

1. 目的

米粉の利用拡大に向けた機運を醸成するとともに需要拡大を促進するため、消費者の米粉パンへの関心度を高めることを目的に「おいしい米粉パンコンテスト」in やまがたを開催し、優れた米粉パンの表彰や多様なメディアを活用した情報発信を行う。

2. 主催・後援

主催：山形県

後援：山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会

3. 応募

(1) 応募対象者

国内で米粉パンを製造・販売する事業者

(2) 応募商品の条件

国産米粉を主原料とするパンで、下記の条件を満たすもの。

・米粉含有率 50 %以上のパン

※1.米粉含有率とは、パンの主原料(米粉、小麦粉、その他穀粉・グルテン・でん粉)に占める米粉の含有率をいう。

※2.グルテンフリーか否かは問わない。

※3.パンの種類は少なくとも次のような種類が対象。ハード系パン、食パン、菓子パン、折込パン（クロワッサン、デニッシュなど）、サンドイッチ、ピザ類など。

・既に販売されている商品又は最終審査日（令和6年1月24日）までに販売予定の商品

・食品衛生法などの法令を遵守している商品

(3) 出品数

1事業者あたりの応募点数の制限はなし。

(4) テーマ

“毎日食べたくなる米粉パン”

(5) 応募方法

■ステップ1（1次審査（書類））

①応募期間

令和5年10月25日（水）から令和5年11月24日（金）

②申込方法

「おいしい米粉パンコンテスト」in やまがた HP のメールフォームから必要事項をご記入のうえ申込をお願いします。

③書類の提出（メールフォームより）

- ・組織名、氏名、住所、連絡先 ・商品名 ・パンの種類 ・1商品の重量（g）
- ・販売価格・主原料の割合（米粉〇〇%、小麦粉〇〇%、グルテン〇〇%、馬鈴薯澱粉〇〇%など）
※砂糖、塩、スキムミルク等の粉類は主原料に含まない
- ・原材料名一覧（品質表示基準に準ずる記載） ・製造工程（可能な範囲で）
- ・商品の特徴（アピールポイントなど） ・山形県産米粉サンプル希望の有無
- ・商品写真（パン全体、断面写真） ・営業許可証の写し

■ステップ2（最終審査（試食））

①対象者 一次審査を通過した業者

②応募商品の提出

- ・ホテルメトロポリタン山形（〒990-0039 山形県山形市香澄町1丁目1番1号）宛に
「おいしい米粉パンコンテスト出品商品」と明記のうえ、令和6年1月23日（火）正午必着、
着日指定にてクール便（冷蔵または冷凍）で送付してください。
- ・最終審査会に出品する商品は、下記の数量を準備・送付していただきます。
※試食サイズへのカットは会場で事務局にて行います。

展示用 2個（販売時の実サイズのもの）

試食審査用（審査員用） 試食用10個にカット可能な数。（試食用1個は一口サイズ）

試食審査用（一般消費者用） 試食用60個にカット可能な数。（ // ）

4. 審査方法

(1) 一次審査

①審査方法

提出書類による審査：(3) 審査項目の内、外観、内相、普及性、斬新性等により評価

②審査員

米粉、製パン、マーケティング等専門的知見者

③審査会

開催日：令和5年12月6日(水)

- ・結果等については、12月中旬頃にメールにてご連絡します。
- ・選定された商品は、最終審査会に出品するものとします。

(2) 最終審査

①審査方法

商品の食味及び提出書類による審査：(3) 審査項目により評価

②審査員

学校法人服部学園理事長・日本米粉協会会長 服部幸應氏

一般社団法人日本パン技術研究所 所長 井上好文氏、その他米粉・製パン専門家

一般消費者

③最終審査会

開催日：令和6年1月24日（水）

会場：ホテルメトロポリタン山形（山形市香澄町1丁目1番1号）

【最終審査会での商品の取り扱いについて】

※クール便で送付された商品は、家庭用トースター等の機器によりリベイクし（冷凍品については自然解凍後リベイク）、評価いたします。機器のメーカーや機種のご指定はお応え出来かねますので、ご理解をお願いします。

※クール便で送付された商品のリベイク方法は、上記以外は想定しておりません。

※公平を保つため、リベイク方法のご指定やご要望には添いかねますので、ご了承ください。

※公平を保つため、常温での送付や会場への持込みは受付出来かねますので、ご了承ください。

(3) 審査（評価）項目

- (テ ー マ) ・毎日食べたくなるパンであるか
- (外 観) ・見た目食べたくなる、美味しそうに感じる
 - ・クラスト（外皮の焼き色等）は適切か
- (内 相) ・クラム（内相）の気泡はバランスよく適切か
- (香りと味) ・食味や食感、香りが良いか
- (普 及 性) ・形状や品質、価格等から普及性があるか
- (斬 新 性) ・オリジナリティがあるか

5. 表彰

- (1) グランプリ 1点
- (2) 準グランプリ 2点
- (3) 優秀賞 4点
- (4) マイ米粉パン賞 1点（一般消費者投票により選出）

※準グランプリ、優秀賞の数については、応募商品数により増減する可能性があります。

6. 表彰式

表彰式開催日：令和6年2月17日（土）

場所：ぐっと山形（山形市表蔵王68）

7. 特典

- (1) 表彰状の授与及び副賞を授与します。
- (2) 「Bakery Partner」でパンとお店を紹介します。
- (3) 月刊誌「dancyu」に山形県の広告として掲載します。

8. その他

- (1) 出品料は無料ですが、審査会等への試食用商品の発送費用は応募者負担となります。
- (2) 応募者の中から希望者先着50業者に対し山形県産米粉10kgを提供します。

9. お問い合わせ

ご不明な点は下記へお問い合わせください。

【おいしい米粉パンコンテスト事務局（株式会社ハイスタッフ内）】

〒990-2422 山形県山形市中桜田1丁目7番23号

TEL：0120-525-615（平日9：00～17：00）お問い合わせフォーム <https://form.run/@komekopan2023>