

「第2回おいしい米粉パンコンテスト」 in やまがた 募集要領

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「第2回おいしい米粉パンコンテスト」 in やまがたを開催します。

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 ※営業許可を取得し製造・販売を行っている事業者とします。

(2) 応募商品の条件

国産米粉を主原料とするパンで、下記の条件全てを満たすもの。

・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.グルテンフリー賞の対象商品については、全ての原材料にグルテンを含まないものとする。

※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12月18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
- ・同コンテストで過去に入賞していない商品

(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

“米粉だからおいしいパン”

(5) 応募方法

■ステップ1（1次審査（書類））※応募書類で審査

①申込期間

令和6年8月21日（水）から令和6年10月21日（月）

②申込方法

「第2回おいしい米粉パンコンテスト」 in やまがた HP の応募フォームから必要事項をご記入のうえご応募をお願いします。

③エントリー内容（応募フォームより）

- ・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）
- ・米粉の産地 ※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 ・グルテンフリーか否か

■ステップ2（最終審査（試食））※審査員による食味及び総合審査

①対象者 一次審査を通過した事業者

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12月17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

公平性を保つため、一次審査、最終審査共に、審査員に出品者を公開しないブラインド審査を行います。

(1) 一次審査

①審査方法

提出書類による審査：

4.（3）審査項目の内、テーマ、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6年11月上旬

- ・結果等については、11月22日までにメールにて応募者へご連絡します。
- ・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：4.（3）審査項目を加味し総合的に評価

②審査員（予定）

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

ダブルハウス 代表 渡邊睦氏

その他米粉や製パンの専門家2名/一般消費者約30名

③最終審査会

開催日：令和6年12月18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 — マ） ・米粉の特徴が活かされたパンであるか

（外 観） ・見た目で食べたくなる、美味しそうに感じるか

・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

※このコンテストは、先入観を排除し公平を期すため事業者名を伏せたブラインド審査を行っています。

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) グルテンフリー賞 1点（全ての原材料にグルテンを含まない商品）

(5) マイ米粉パン賞 1点（一般消費者投票で決定）

※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7年2月上旬（山形県山形市内）

※受賞者様のご出席をお願いする場合があります。

※受賞者様についてはご招待（1事業者1名までの旅費を補助）いたします。

※受賞商品の販売会を同時開催しますので、商品への正確な食品表示の貼付をお願いします。

7. 特典

(1) 表彰状の授与及び副賞を授与します。

(2) Bakery Partner 及び WEB メディアでグランプリ受賞商品及び製造者を紹介します。

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

お問合せはこちら：<https://form.run/@komekopan2024> TEL：0120-525-615（平日 9:00～17:00）