

# 第9回 saf製パンコンテスト 応募要項

応募期間

2020年11月20日▶2021年2月8日(必着)

## 応募資格

日本国内在住の方で、製パン関係者の方。業種、年齢、性別、国籍は問いません。  
※ただし過去8回のsaf製パンコンテスト入賞者(フランス研修旅行参加者)は応募できません。

## 応募方法

規定の応募用紙にてご応募ください。

- 応募用紙は、弊社ホームページ(<http://nichifutsu.co.jp/>)よりダウンロードして、ご使用ください。
- 郵送をご希望の方は下記「saf製パンコンテスト係」までお問い合わせください。  
応募作品の写真(作品全体と内相が分かるもの)添付とレシピ他、必要事項をご記入の上ご応募ください。  
(ご応募いただいたレシピや写真は返却いたしません。またルサッフル社および日仏商事の判断で公開させていただくことがあります。)

## 作品規定

裏面をご参照ください。

## 日程

一次審査(予選)	2021年2月上旬	応募用紙の作品写真/レシピで審査を行います。
一次審査結果通知	2021年2月中旬	ご応募いただいた方全員に通知いたします。 一次審査を通過された方には、最終審査の詳細をご案内します。
最終審査	2021年4月下旬(予定)	事前にお送りいただいた作品(現物)の審査とプレゼンテーション。
表彰式	2021年6月頃(予定)	詳細が決まり次第連絡いたします。
研修旅行	2021年9月頃(予定)	入賞者のフランス研修旅行招待(ルサッフル社他、約1週間を予定) ※各日程などの詳細は確定次第ご案内いたします。

## 審査基準

書類審査による一次審査で、最終審査対象者を各カテゴリーより選出します。  
最終審査はルサッフル社および日仏商事選定の審査員により、作品の現物(試食含む)審査およびプレゼンテーションを実施し、入賞者を決定します。  
※一次審査を通過した作品については、モバクショウ2021にて現物を展示し、人気投票を行う予定です。  
※最終審査では、各カテゴリーで必須条件に規定されている材料の特性を活かした製法、発酵や熟成、旨みなどを重視します。  
※プレゼンテーションは、感染症などの影響により、リモートで行う可能性があります。

## 入賞

最優秀賞(グランプリ)、各カテゴリー賞、ルサッフル賞の5名(予定)をフランス研修旅行にご招待いたします。  
また、最終審査に進まれた皆様には、副賞を進呈いたします。

## その他ご注意

- 応募作品は、商品として店舗で販売可能なものに限りです。
- フランス研修旅行の予定は国際情勢などにより延期する場合があります。
- 最終審査の現物は、最終仕上げなどを終えた状態で発送いただくこととなります。
- 入賞作品は、ルサッフル社ベーキングセンター等で再現実技をしていただく場合がございます。

コンテストに関する  
お問い合わせ、  
応募用紙の送付先

ルサッフル製品はじめ、日仏商品のサンプルや使用方法についてのご質問も下記までお問い合わせください。

日仏商事株式会社 saf製パンコンテスト係

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-20-27 TEL.03-5778-2487 FAX.03-5778-2489

[e-mail] saf@nichifutsu.co.jp

## テーマ「そして未来へ」

未来に繋げたい、発展させたいパン。  
そして将来を見据えた効率的なパン造りとクオリティを兼ね備えた創造性や独創性のある作品。

### 全カテゴリー共通規定

- 各カテゴリー必須条件に指定している規定材料の特性を活かし、皆様からお客様へ、店舗やネット販売などが可能な作品でご応募ください。
- 一次審査は、写真とレシピ(配合・製法)を重視します。鮮明な写真にて、製法でアピールしたいことやテーマに沿った提案をお願いいたします。
- 最終審査では、一次審査と同じ作品の現物審査および試食審査を行い、発酵・熟成の旨味を重視いたします。  
また、作品のコンセプトやテーマに沿ったパン・製法の提案などをプレゼンテーションしていただきます。
- ルサッフル製品以外のパン酵母・改良剤・ルヴァンは使用できません。(併用も不可)



カテゴリー

# A

- セミドライイーストゴールドを使用し **砂糖を対粉10～30%使用**したパン
- 改良剤については、ルサッフル社製品であれば組み合わせは自由です
- 製法・工程についての規定はございません。

作品重量 **100g～500g**

※ フィリング・トッピング含む

#### ルサッフル製品使用規定

- ▼ **必須条件** 下記製品は必ずご使用ください。

**セミドライイーストゴールド**

#### ▼ 改良剤

ご使用の際は、下記のルサッフル製品からお選びください。

- BBJ
- マジミックス
- IBISイエロー
- IBISグリーン
- IBISアジュール
- IBISブラン
- イビスPAF
- グスタル
- パンミニッツ
- パンミニッツSVC
- RS190
- フルネテロワール
- フルネテロワールコンサントレ



カテゴリー

# B

- ルヴァン関連商品[LIVENDO]シリーズの内、どれか1つ以上を使用したパンや発酵菓子
- パン酵母・改良剤については、ルサッフル社製品であれば組み合わせは自由です。
- 製法・工程についての規定はございません。

作品重量 **100g～500g**

※ フィリング・トッピング含む

#### ルサッフル製品使用規定

- ▼ **必須条件** 下記製品のいずれか1つ以上を必ずご使用ください。

**LIVENDOシリーズ**

- LV1 サフルヴァン
- F200 アロムルヴァン
- AS75L アロムルヴァンリキッド
- BD100
- FS60
- AF200L

#### ▼ パン酵母

下記のルサッフル製品からお選びください。

- ドライイースト
- インスタントイースト各種  
(赤/ブルー/金/ビザ)
- セミドライイースト各種  
(レッド/ゴールド/リロンデル1895)

#### ▼ 改良剤

ご使用の際は、下記のルサッフル製品からお選びください。

- BBJ
- マジミックス
- IBISイエロー
- IBISグリーン
- IBISアジュール
- IBISブラン
- イビスPAF
- グスタル
- パンミニッツ
- パンミニッツSVC
- RS190
- フルネテロワール
- フルネテロワールコンサントレ



カテゴリー

# C

- リロンデル1895の特性を活かした **砂糖を0～15%使用**したパン。
- 改良剤については、ルサッフル社製品であれば組み合わせは自由です。
- 製法・工程についての規定はございません。

作品重量 **100g～500g**

※ フィリング・トッピング含む

#### ルサッフル製品使用規定

- ▼ **必須条件** 下記製品は必ずご使用ください。

**リロンデル1895**

#### ▼ 改良剤

ご使用の際は、下記のルサッフル製品からお選びください。

- BBJ
- マジミックス
- IBISイエロー
- IBISグリーン
- IBISアジュール
- IBISブラン
- イビスPAF
- グスタル
- パンミニッツ
- パンミニッツSVC
- RS190
- フルネテロワール
- フルネテロワールコンサントレ

