

第8回 saf 製パン コンテスト

LESAFFRE

応募要項

応募期間

2018年2月1日 募集開始～

締め切り 2018年4月9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7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。（コピー可）

○ 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

裏面をご参照下さい。

日程

【一次審査（予選）】 2018年4月中旬 作品写真とレシピで審査を行います。

【結果通知】 2018年4月下旬 応募者全員に通知いたします。
一次通過した方には、最終審査の詳細をご案内します。

【最終審査・表彰式】 2018年6月下旬 東京にて選出された作品（現物）の最終審査と表彰式を行います。

【研修旅行】 2018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。

入賞

最優秀賞（グランプリ）、各カテゴリー賞、ルサッフル社賞など5名（予定）をフランス研修旅行にご招待します。
また、最終審査に進まれた皆様には、ご使用いただいたサフ製品（パン酵母）をプレゼントします。

その他ご注意

- ・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。
- ・最終審査会場（東京）までの交通費・宿泊費などは、応募者のご負担とさせていただきます。
- ・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頂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サンプルや使用法についてのご質問も下記までお問い合わせ下さい。

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

テーマ 「食卓の中のパン Pain à la table」

フランスでは毎日の食事で料理やシーンに合わせてパンを楽しみます。朝食・昼食・夕食・おやつやお祝いなどの食卓シーンをイメージして作品をご提案ください。トッピングやフィリングは自由ですが、サフ製品の活用とテーマに沿ったシーンのご提案を基に審査いたします。作品は、皆様からお客様へご提案・販売していただけるものをご応募ください。

全カテゴリー共通規定

- 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事やテーマに沿ったシーンの提案をお願いします。
- 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ます。
また、作品のコンセプトやテーマに沿ったシーンの提案などのプレゼンテーションをして頂きます。
- ルサッフル製品以外のパン酵母・改良剤は使用できません。(併用も不可)



カテゴリー A

- 下記の必須条件にある製品を使用した食食用パン。
- 改良剤・ルヴァン関連については、使用規定はありません。組み合わせや使用の有無は自由です。

【作品重量】 50g～500g
※ トッピング・フィリング含む

ルサッフル製品使用規定

▼ 必須条件 下記製品の中から1つ以上を必ずご使用ください。

パン酵母 ルヴァン	・サフインスタントイースト赤
	・サフインスタントイーストブルー
	・サフセミドライイーストレッド
	・サフドライイースト
	・サフパール
	・LV1 サフルヴァン

▼ 下記製品の使用規定はございません。
使用の有無は自由です。

改良剤	・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
	・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
	・グスタル
ルヴァン 関連 (リヴェンド)	・F200 アロムルヴァン
	・AS75L アロムルヴァンリキッド
	・BD100 ・FS60



カテゴリー B

- 「サフセミドライイースト ゴールド」を使用したブリオッシュ。
- 改良剤・ルヴァン関連については、使用規定はありません。組み合わせや使用の有無は自由です。

【作品重量】 50g～500g
※ トッピング・フィリング含む

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。

パン酵母	・サフセミドライイースト ゴールド
------	-------------------

▼ 下記製品の使用規定はございません。
使用の有無は自由です。

改良剤	・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
	・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
	・グスタル
ルヴァン 関連 (リヴェンド)	・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



カテゴリー C

- 「パンミニッツ」もしくは「パンミニッツ SVC」と「リヴェンドシリーズ製品」を組み合わせた焼成冷凍のパン。
- 酵母は、ルサッフル製品の中からご使用ください。
- その他の改良剤については、使用規定はありません。組み合わせや使用の有無は自由です。

- 冷凍期間を1週間以上に設定した焼成冷凍の作品でご応募ください。

- 最終審査当日は、リベイク工程から仕上げまでを現地で行っていただきます。

【作品重量】 50g～300g
※ トッピング・フィリング含む

ルサッフル製品使用規定

▼ 必須条件 下記項目の中からそれぞれ1つ以上を必ずご使用ください。

改良剤	・パンミニッツ
	・パンミニッツ SVC (V.C 抜き)
	※ いずれかを使用
ルヴァン 関連 (リヴェンド)	・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
	※ いずれかを使用
パン酵母	ルサッフル製品の中から いずれかを使用

▼ 下記製品の使用規定はございません。
使用の有無は自由です。

改良剤	・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
	・RS190 ・フルネテロワール
	・フルネテロワール コンサントレ
	・グスタル

N&F 日仏商事株式会社
Nichifutsu SHOJI CO., LTD.

これまでのサフコンテストの様子を
日仏商事オフィシャルサイト(www.nichifutsu.co.jp)
にてご紹介しています。