

～第6回最優秀若手ブーランジェコンクール～  
一次予選についての規定と概要

【大会の目的】

- ・若手の育成と世界大会への登竜門の場の提供
- ・パンの世界大会「モンドリアル・デュ・パン」のアシスタントの選考  
大会上位入賞者より決定いたします。※優勝＝アシスタントではございません

【参加資格】

2023年1月1日時点で22歳未満

【審査内容】

一次審査は「現物審査」となります。以下の「課題」に従い作品を作成し「提出一式」を指定の日時にヤマト冷凍便にてお送りください。なお、写真は名前を記載するなど分かる様にご送付ください。

【課題】

baguette バゲット 1種 2本 (長さ 50 cm～55 cm、焼き上がり 250g±10g)

- ・冷凍パンとレシピ提出・裏面に添付写真:全体  
粉は小麦粉のみ使用可能。クープ 5 本以上、粉ふりなし。

croissant クロワッサン・トラディショナル 3個 ※三日月型に曲げたもの(焼き上がり 65g±5g)

- ・冷凍パン・レシピ提出・裏面に添付写真:全体

Pain sp é ciaux パン・スペシオ 2個 (焼き上がり 400g±10g)

- ・冷凍パン・レシピを提出・裏面に添付写真:全体
- ・パン・スペシオはリーンな生地を使って上記規定重量で自由に製造してください。  
生地配合も自由です

※共通規定 改良剤、フード類の使用不可

エントリーシート、レシピ、参加承諾書は指定の書式を使用し作成してください。

【書類送付先・問合せ】

- ・送付先

〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 19-12  
日清製粉株式会社 1F G 会議室 営業企画部 施 宛て  
※梱包箱の上には「若手コンクール用」と記載ください。

※作品の冷凍便以外での発送、到着指定日以外の到着は審査対象外となりますので  
ご了承下さい。送料は各自ご負担をお願いします。

**・到着指定日 2022年5月16日(月)午前必着**

- ・問合せ先 TEL090-1771-6222 mail:[contact-form@ambassadeursdupain.jp](mailto:contact-form@ambassadeursdupain.jp) 担当:井上

## 【参加費 振込先】※振込期限:2022年4月30日迄

銀行・支店名:ゆうちょ銀行 四〇八(ヨンゼロハチ)  
口座番号 :普通 記号 14090 番号 6383212  
口座名 :レ アンバサドールデュ パンド ジャポン  
金額 :参加費 3,000 円

※振込手数料はご負担下さいます様、お願い申し上げます。

※振込時の証明書もしくは領収書のコピーを提出書類と共に同封しご郵送下さい。

## 【応募条件】

- ①2023年1月1日時点で22歳未満の方
- ②本選に出場できる方(会場:インテックス大阪・ファベックス関西 2022 内)
- ③日本国籍を有する方

## 【審査員】

決定次第ご連絡いたします。

## 【正賞】

賞状・トロフィー・メダル

## 【副賞】

2023年にフランスで開催予定の第9回モンディアル・デュ・パンのアシスタントの立候補の権利

## 【結果】

- ・一次審査通過者には原則メールにてご連絡致します。
- ・8名の一次審査通過者は2022年9月7日(水)~9日(金)にインテックス大阪で開催される本選に出場していただきます。
- ・一次審査通過者へは、本選のプログラムおよび規定等を後日ご連絡致します。

## 【費用に関して】

- ・コンクールにおける費用に関しましては、指定がある場合を除きすべてご自身でご負担ください。  
(送料・交通費・宿泊費など)

## 【スケジュール】

- |                |                      |
|----------------|----------------------|
| 1. 参加費の振込み期限   | 2022年4月31日(日)        |
| 2. 一次審査提出物到着期限 | 2022年5月16日(月)        |
| 3. 一次予選(現物審査)  | 2022年5月17日(火)        |
| 4. 本選出場者8名の発表  | 2022年5月末頃            |
| 5. 本選についての書類送付 | 本選出場者の発表時に併せてお送りします。 |
| 6. 本選(実技)      | 2022年9月7日(水)~9日(金)   |

※この欄は記入しないで下さい	受付年月日 年 月 日	整理番号 No.
----------------	-------------	----------

jeunesboulangier

～最優秀若手ブーランジェコンクール～  
一次審査エントリーシート

ふりがな				顔写真貼り付け欄
氏名				
性別	男・女	年齢	歳	
所属	※店名、企業名、学校名など(所属がない場合は「なし」と記載)			
住所	□会社(店舗) □学校 □自宅 (いずれかチェックしてください) 〒			
電話番号		LINE ID		
メールアドレス	@			
製パン経験年数	年	か月	※2023年1月1日時点(学生の場合は在学期間)	
プロフィール (大会への意気込みなど)				

レシピは別紙記載例を参照して記載してください。

1.バゲット(規定レシピを元に下記をご記入ください)

<p>&lt;レシピ&gt; ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p>&lt;工程&gt;</p>
---------------------------------	-------------------

2.クロワッサン(規定レシピを元に下記をご記入ください)

<p>&lt;レシピ&gt; ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p>&lt;工程&gt;</p>
---------------------------------	-------------------

### 3. パン・スペシオ

スペースが足りない場合は、別紙を添えてご提出ください。

<p>&lt;レシピ&gt; ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p>&lt;工程&gt;</p>
---------------------------------	-------------------

写真添付用紙(複数枚になる場合はコピーして使用してください。)

## レシピ記載例

### 1、食パン

<p>&lt;レシピ&gt; ベーカーズ%で記載のこと</p> <p>小麦粉(カメリヤ) 100%</p> <p>生イースト 2%</p> <p>イーストフード(Cオリエンタル) 0.05%</p> <p>食塩 2%</p> <p>砂糖 6%</p> <p>マーガリン 5%</p> <p>脱脂粉乳 2%</p> <p>水 71%</p>	<p>&lt;工程&gt;</p> <p>ミキシング L2M5 ↓ M6MH1 (縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 27℃</p> <p>発酵室温(27℃75%) 90分パンチ 30分</p> <p>分割重量 250gX6 3斤型 (型比容積4.0)</p> <p>パンチタイム 25分</p> <p>成形 モルダー使用 U字詰</p> <p>ホイロ時間(38℃85%)50分</p> <p>焼成温度 上火 220℃ 下火 220℃</p> <p>焼成時間 38分</p>
---	---

### 2、デニッシュ

<p>&lt;レシピ&gt; ベーカーズ%で記載のこと</p> <p>小麦粉(イーグル) 80%</p> <p>小麦粉(ハート) 20%</p> <p>生イースト 5%</p> <p>生地改良剤(BBJ) 0.05%</p> <p>食塩 1.5%</p> <p>砂糖 12%</p> <p>マーガリン 10%</p> <p>脱脂粉乳 3%</p> <p>全卵 15%</p> <p>水 45%</p> <p>ロールイン油脂(対生地) 30%</p>	<p>&lt;工程&gt;</p> <p>ミキシング L4M3 (縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 24℃</p> <p>発酵室温(27℃75%) 20分</p> <p>大分割 1850g</p> <p>冷却(4℃) 12~18時間</p> <p>ロールイン 3つ折り2回</p> <p>冷却(4℃) 30分</p> <p>ロールイン 3つ折り1回</p> <p>冷却(4℃) 1時間</p> <p>成形 シナモンロール (生地重量60g)</p> <p>ホイロ時間(32℃80%)80分</p> <p>焼成温度 上火 210℃ 下火 210℃</p> <p>焼成時間 15分</p>
--	---

# 参加承諾書

レ・アンバサドール・デュ・パン・ジャポン宛て

当社、従業員\_\_\_\_\_が 2022 年 9 月インテックス大阪で開催予定の若手コンクール最終選考に参加する事、及び、2023 年にフランスで開催予定の第 9 回モンディアル・デュ・パンのアシスタントに選ばれた場合、これに参加させる事、また下記内容を承諾いたします。

- ・アシスタントの採用にあたっては第 9 回モンディアル・デュ・パン日本代表が最終選考内で行いますので、若手コンクール優勝者が選ばれるとは限りません。
- ・アシスタントに採用された場合、合同練習が 8～10 回(代表選手による。2021 年大会では 10 回)ありますのでそれにかかる交通費、宿泊費はアシスタントもしくは貴社負担になります。
- ・フランスへの渡航費用は当協会が負担いたします。

2022 年 月 日

(会社名)

(雇用主様氏名)

印

(コンクール参加者氏名)

印