

年 組 名前：

問1

にらさきし てん かいほう
 韮崎市のパン店が開発した
 レーズンパンが、
 こくない きんしょう
 国内コンテストで金賞に
 えら
 選ばれました。
 そのコンテストの主催団体を
 こた
 教えてください。

問2

コンテストの部門で、
 「リテイルしょうひんばもん」と
 「ホールセールしょうひんばもん」の
 ちが
 違いを説明してください。

六曜舎「コーナーポケット」(韮崎市
 中田町小田川、小野曜社長)のパン
 店「コーナーポケット」が開発した
 レーズンパンが、米国のカリフォル
 ニア・レーズン協会主催の国内コン
 テストで、大賞に次ぐ金賞に選ばれ
 た。同店は2023年に特別賞に選
 ばれていて、受賞は2回目。
 33回目となるコンテストには、工
 場生産されるパン(ホールセール
 商品部門)、店舗で生産されるパン
 (リテイル商品部門)、専門学校な
 どから出品されるパン(製パン関連
 企業部門)の3部門が設けられ、全
 国から185作品の応募があった。
 6月に書類審査を通過したファイナ
 リスト20人が、実際にパンを焼く最
 終審査に臨んだ。

コーナーポケットの
 レーズンパンが金賞
 米協会コンテスト



受賞したパン「ガレット・レーザン」を持つ
 伊藤博文さん
 〓 韮崎市小田町小田川

コーナーポケットはリテイル商品
 部門に、フランス菓子「ガレット
 ・デ・ロワ」を参考に直径23センチ
 のホールで焼き上げた「ガレット・レ
 ザン」を出品した。県産の全粒粉で
 パイ生地を仕上げ、内側には黒蜜で
 戻した乾燥レーズンときな粉を混ぜ
 たクリーム、シート状の餅を挟ん
 だ。
 焼いたときに膨らみの原因になる
 タンパク質の作用を抑制するため、
 全粒粉をローストする技術が審査で
 は評価された。味わいも「印象に残
 る」として金賞に選ばれた。
 商品は冬のシーズンに合わせて受
 注生産する予定。受賞を記念して韮
 崎市小田町小田川の本店で、カット
 した商品を1個240円で販売して
 いる。考案した伊藤博文製造部長
 (44)は「山梨らしさを演出しようと
 信玄餅を意識して商品開発した」と
 話している。

〈三枝大悟〉

(2025 年 9 月 3 日付 山梨日日新聞 7 面)

問3 じゆしょう しょうひんめい こた
 受賞したパンの商品名を教えてください。

問4 じゆしょう ぎじゆつ しんさ ひょうか
 受賞したパンは、どのような技術が、審査で評価されましたか。