

審査員特別賞 「クラウンメロン富士」

今回、審査の中で審査員の方々より「どうしても表彰したい！」という要望があり、特別賞が誕生！

株式会社ばんのいえ 製造部 マネージャー
堀田 和宏様の作品



【作品のアピールポイント】
パンを富士山に見立てて作りました。口溶けのよさにこだわり、下からチョコ層、中段がメロンクリーム層、上段がメロンフロマージュ層と登りながら食べていくイメージです。また、配合にクラウンメロンワインを使用し、味に深みを出しています。テーマとして日持ちのよい商品に仕上げているので、実際に土産に持って帰れるパンとして、多くの方にクラウンメロンの味を知ってほしいと願いを込めています。

〈飾りつけ〉
ピスタチオ 適量
ローストアーモンド 適量

【配合】

〈ソフトブリオッシュ生地〉(%)
調整粉(シルラブレッドミックス) 100.0
小麦粉、砂糖、脱脂粉乳入り) 10.0
砂糖 10.0
生イースト 5.0
油脂 25.0
全卵 25.0
水 15.0
クラウンメロンワイン 5.0

〈グレーズ〉 重量(g)
粉糖 100
メロンリキュール 10
クラウンメロンワイン 10
〈※4 シロップ〉 重量(g)
水 100
砂糖 70
メロンリキュール 30
クラウンメロンワイン 30

【工程】

〈※1 下段〉 重量(g)
チョコ風味シート状フラワーペースト 150
チョコチップ 50
〈※2 中段〉 重量(g)
*FPクラウンメロン 100
カスタードクリーム 50
抹茶ペースト 2
〈※3 上段〉 重量(g)
*FPクラウンメロン 75
クリームチーズ 75

ミキシング L3 LH3 MH5↓(油脂)L3 MH8~10
捏上温度 28℃
フロアタイム 60分 パンチ 30分
分割重量 下段 200g 中段 200g 上段 150g
成形 型に上段→中段→下段の順に入れる
ホイロ 30℃ 80% / 90分
焼成温度 上火 180℃ / 下火 240℃
焼成時間 25分
仕上げ 放冷後、上段部分にグレーズをぬり、その上にピスタチオをのせる。下段部分にシロップをぬり、ローストアーモンドダイスをつける。

〈※1 下段〉
3つ折り×2 回後、丸に成形。

〈※2 中段 ※3 上段〉
伸ばした生地にもり、包み込んで棒状にし、その後、丸に成形。

〈※4 シロップ〉
煮沸後、中火で10分。放冷後、メロンリキュールとクラウンメロンワインを混ぜる。

クラウンメロン感謝祭 in メロープラザ

会場では、クラウンメロンパンコンテストの他、メロンの食べ比べセットやわけありクラウンメロンの販売、若手のメロン生産者によるクラウンメロン品評会などが行われました。約4千人が来場し、盛況でした！



袋井が誇る美味しい食材を販売！地元でしか味わえない獲れたて、出来たてが魅力！



新聞やテレビ局の取材も！



友栄食品もブースを出店！クラウンメロンのクリームを使ったパンを、特別価格で販売しました！

コンテストに使用していただいたクリームのご紹介

最高級メロン『クラウンメロン』を、クリームにしました。

ポイント①

『クラウンメロン』ピューレ使用！
申請すれば、商標『クラウンメロン』を使用する販売も可能です。
※詳しくは、お問い合わせください。

ポイント②

青肉メロン独特の“爽やかさ”をクリームで表現！
青肉メロンならではの、爽やかな甘味と独特の香りをクリームで実現しました。

ポイント③

メロンのみずみずしさを表現！
生食のメロンの、ジューシーな食感をイメージし、みずみずしい口当たりをクリームで表現しました。

『FPクラウンメロン』

【商品特徴】静岡県産クラウンメロンを使用した、緑メロン色、芳醇なメロンの香りを表現した、クラウンメロン風味のフラワーペーストです。

【用途】包あん、トッピング

【荷姿】1kg×4(剣先ピロ包装) 5kg×2(ピロ包装)ダンボールケース入り

【賞味期間】常温、未開封で60日
※サンド用もあります。



JFM
JOMOE FOODS MANUFACTORY CO.,LTD.
友栄食品興業株式会社

本誌内容についてのお問い合わせは
本社企画部：TEL 06-6961-3876
東京企画部：TEL 03-5608-2041
までお願い致します。

主催：友栄食品興業株式会社
協賛：静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所
後援：袋井市

第3回クラウンメロンパンコンテスト レシピ集

静岡クラウンメロン
SHIZUOKA CROWN MELON
マスクメロンの最高峰



2016年2月から6月にかけて、日本最高峰のマスクメロン“クラウンメロン”の良さを表現したパンを競い合う、「第3回クラウンメロンパンコンテスト」を開催いたしました！
応募総数 45 作品の中から、最優秀賞 1 作品、優秀賞 2 作品、審査員特別賞 1 作品が選ばれました！

2016年5月19日 一次審査



応募総数、全 45 作品！
その中から、友栄食品の社内審査員による書類審査を実施し、工夫を凝らした 23 作品が審査を通過されました！

2016年6月1日 二次審査

外部の審査員を 6 名お招きして、23 作品の現物審査！
アイデアやストーリー性、パンの外観、そして、味・食感と、様々な角度から審査していただきました。
入賞 3 作品と、審査員特別賞 1 作品が選ばれました。



＜審査員の方々＞
■静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
販売部副部長 伊井谷 裕 様<後列左>
生産部副部長 鶴見 和芳 様<後列中央>
販売主任 早川 敏広 様<後列右>
■一般社団法人 日本パンコーディネーター協会
代表 稲垣 智子 様<前列右>
■株式会社シズル 代表取締役 藤岡 千穂子 様<前列左>
■メロンパンフェスティバル主催 平井 萌 様<前列中央>

2016年6月18日 最終審査&表彰式 (クラウンメロン感謝祭 in メロープラザにて)

クラウンメロンの生産地、静岡県袋井市で開催された『クラウンメロン感謝祭』にて、来場された一般審査員 50 名により、最優秀作品が決定！最優秀作品は、メロンクリームの美味しさが評価された、長友福栄様(パンとケーキのお店SUMOMO)の「スイートメロン」が選ばれました。
表彰式では、賞状と、副賞として、賞金と最高級クラウンメロンが授与されました。
また、最優秀賞受賞者には、袋井市長賞も授与されました！



←先着 50 名の投票券は 15 分で配布終了！どの作品も美味しく悩みながらの審査でした。

↓なんと、九州と京都の受賞者様同士がお知り合い！嬉しい再会に和みました。



↑受賞作品をプレゼントするじゃんけん大会を開催！子ども大人も盛り上がりました！