

特集

## 東京・兵庫・愛媛の優秀作を紹介 地域活性化にも貢献するコンテスト

全日本パン協同組合連合会(西川隆雄会長)傘下の都道府県のパン組合の一部では、各地で市場性のある身近なパンを対象としたコンテスト“パングランプリ”を毎年、開催している。リテイルベーカリーの活性化をねらいとする同コンテストであるが、特産品を使用するなど地域おこしにも貢献し高い評価を受けている。

本紙では同コンテストが全国に波及することを願い、直近に開催された東京・兵庫・愛媛の入賞作品とレシピ(P44～51)を紹介する。

### 第9回 パングランプリ東京

昨年8月2日に2017パティスリー&ブーランジェリージャパン内で開催。3部門を対象に募集を行い、部門を超えた優秀作が都知事賞を獲得。本年も7月19日に同イベントステージにて最終決戦を行う。応募要項はP86に掲載。主催：東京都パン商工協同組合

レシピ  
掲載

東京都知事賞

#### 雷おこしをイメージ 『雷ブリュレ』

岸博之さん  
(フジパンストアー 関東本部)

東京名産の縁起物“雷おこし”をヒントにつくったクリームパン。外はカリッと生地はふんわり、そしてトロっとしたフィリングの三重奏。(同作品は現在販売していません)



レシピ  
掲載

ライ麦パン部門グランプリ

#### 普段の食事にライ麦を 『バゲット・オ・セーグル』

山崎数正さん(ル・スティル 東京都渋谷区)

なかなか食べる機会の少ないライ麦をフランスパン専用粉と合わせてバゲットに成形。「ライ麦使用のパンを食べるきっかけになれば」と山崎さん。(同作品は現在販売していません)

シュトーレン部門グランプリ

#### 風味のバランスを考えて前処理 『シュトーレン・オ・シンフォニー』

鈴木俊介さん(ケーキとパンのお店ソレイユ 千葉県船橋市)

レーズンはラム酒、クランベリーはライチ酒、オレンジピールはコアントローとドライフルーツを別のお酒で漬け込んで味と香りを高め、全体のバランスをとったシュトーレン。販売価格2,700円(税込)



レシピ  
掲載



レシピ  
掲載

国産小麦を使った菓子パン部門グランプリ

#### ソフトとハードなダイヤモンドで食感の違いを 『アマンド・ディプロマート』

迎井靖弘さん(日本菓子専門学校 東京都世田谷区)

クルミを練り込んだ生地でクレーンダイヤモンドを包み、上にも同ダイヤモンドを絞って焼成。さらにクレーン・ディプロマートを絞り込み、チョコをかけて完成。冷凍しても解凍後もおいしく食べられる。予想販売価格280円(税込)