

第六回ベーカリー・ジャパンカップ競技規定

【開催日程・会場】

エントリー期間	2024年6月1日～9月30日	
予選	2024年10月11日	日清製粉株式会社
準決勝	2024年11月中※1	仙台：学校法人三幸学園 仙台スイーツ&カフェ専門学校 (住所) 宮城県仙台市宮城野区榴岡3丁目8-5 東京：一般社団法人日本パン技術研究所 (住所) 東京都江戸川区西葛西6丁目19-6 神戸：学校法人神戸滋慶学園 神戸製菓専門学校 (住所) 兵庫県神戸市中央区加納町2丁目5-1 熊本： 熊本製粉株式会社 本社 (住所) 熊本県熊本市西区花園1丁目25-1
決勝	2025年2月18日～2月20日	2025モバックス内 (インテックス大阪)

※1 詳細（日時及び会場の指定）は予選審査後の合否通知に記載致します。

【競技部門】

食パン部門／菓子パン部門／調理パン部門

【審査基準】

- ・作品の見た目の良さ、美味しさ、市場で受け入れられる可能性が高く、独創性に優れている事。
- ・選手の考えるコンセプトとレシピ及び作品の品質が一致している事。
- ・製造が効率的にかつ清潔安全に行なわれている事。
- ・製造技術が優れている事。

【審査方法】

予選 レシピと全ての作品を冷凍で送付してもらい審査

準決勝 レシピを元に一部の作品を製造してもらい審査（製造過程・ディスプレイ・プレゼンテーションも審査に含む）

決勝 レシピを元に全ての作品を製造してもらい審査（製造過程・ディスプレイ・プレゼンテーションも審査に含む）

第六回ベーカリー・ジャパンカップ【食パン部門】競技規定

【作品の種類】

1) 柔らかい食パン	製品重量一斤 340g～ 1種9斤分以上 (3斤棒×3でも、1斤型×9でも形状は自由)
2) 健康栄養を考慮した食パン	製品重量一斤 340g～ 1種9斤分以上 (3斤棒×3でも、1斤型×9でも形状は自由)
3) 朝の調理を時短できる食パン	製品重量一斤 340g～ 1種9斤分以上 (3斤棒×3でも、1斤型×9でも形状は自由)

◎注意点◎

- ※ パンの生地的小麦粉は国内産小麦を100%使用した粉を使用して下さい。外国産小麦粉を使用した作品は審査対象外となります。
- ※ 改良材、ミックス粉を使用した作品は審査対象外となります。
- ※ 提出したレシピと作品が異なる作品は審査対象外となります。
- ※ 審査時に作品は、トーストはしません。
- ※ 腰折れした作品は減点となります。
- ※ 準決勝及び決勝時の制限時間が、6時間以内（ディスプレイ、清掃時間も含む）であることを想定して作品を製作して下さい。
- ※ 提出して頂いたレシピについては、開示する可能性がある事をご理解下さい。

【食パン部門】予選ガイドンス

会 場	日清製粉株式会社 本社		
日 時	2024 年度 10 月 11 日		
提 出 物	①作品		
	1) 柔らかい食パン	製品重量一斤	340g～ 1種1斤分と1本
	2) 健康栄養を考慮した食パン	製品重量一斤	340g～ 1種1斤分と1本
	3) 朝の調理を時短できる食パン	製品重量一斤	340g～ 1種1斤分と1本
	②審査用書類		
第六回ベーカリー・ジャパンカップ【食パン部門】競技規定内の【作品の種類】に記載してある全作品の審査用書類			
提 出 日	2024 年 10 月 10 日（木）着指定の冷凍便で送付		
提 出 先	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 19-12 小網町ビル 第六回 BJC 気付 日清製粉株式会社		

○注意事項

※エントリーされていない方は審査対象外となりますので、エントリー用紙を FAX で送付、若しくは WEB でのエントリーは必ずして下さい。

・ FAX でのエントリー用紙ダウンロード先：おいしいパン.net(<https://www.oishii-pan.net/>)

・ WEB でのエントリー先：



(<https://x.gd/TiHXB>)

※審査用書類フォーマットは、おいしいパン.net(<https://www.oishii-pan.net/>)よりダウンロードして、記入して下さい。

※1斤分は2斤や3斤等をカットしても可。1本は焼成後カットしていない形状のもの（形状は1斤型・2斤型・3斤型等全て可）

※予選審査個数と準決勝・決勝の実技製造個数とは異なりますのでご注意下さい。

※上の送付日以外や常温での受取は、できませんのでご注意下さい。

※合否通知は予選通過者のみ通知致します。

【食パン部門】準決勝ガイダンス・会場設備

会場	①仙台スイーツ&カフェ専門学校 ②日本パン技術研究所 ③神戸製菓専門学校 ④熊本製粉株式会社 本社	
日時	2024年度11月中※1	
制限時間	6時間以内	
製造内容	①作品	
	1) 柔らかい食パン	製品重量一斤 340g～ 1種6斤分以上(3斤型×2でも、1斤型×6でも形状は自由)
	2) 健康栄養を考慮した食パン	製品重量一斤 340g～ 1種6斤分以上(3斤型×2でも、1斤型×6でも形状は自由)
設備(1ブース)	縦型ミキサー(30Q・1台)、デッキオーブン(スチームあり)、ドウコン、冷凍冷蔵庫、IH調理器、製氷機、スライサー、6取り天板、ボール、電子秤、スケツパ、カード、バンジュー	
競技者	4名	
前日準備時間	なし	

※1日程の詳細は予選審査後の可否通知に記載致します。

○注意事項

※制限時間はディスプレイ、清掃も含みます。

※開始時間については、運営の都合により変更する場合があります。正式な時間は、後日送付する決勝進出の通知でご確認下さい。

※前日準備について、準決勝は前日準備時間を設けておりません。種等は、持ち込み下さい。(液種、中種、自然種等可能)

※設備について、上記以外の設備・道具はございませんので必要な道具類は各自準備して持参ください。 特に食型はありませんのでご注意下さい。

※材料は、各自計量を済ませたうえで全て持参してください。

※材料は、完成品での持ち込みも可

※ディスプレイも審査対象になりますので、使用する装飾品は各自にて持参ください。

※プレゼンテーション 競技終了後一人5分以内で商品に対する思いや特徴を語って頂きます。

※準決勝で実技製造する種類・個数と決勝の実技製造する種類・個数とは異なりますのでご注意下さい。

※準決勝は、ミキサー使用時間を1時間以内とします。

【食パン部門】決勝ガイダンス・会場設備

日 時	2025年2月18日 A 8:00～14:00 B 9:00～15:00		
制限時間	6時間以内		
設備（1ブース）	縦型ミキサー（30Q・1台）、デッキオーブン（スチームあり）、ドウコン、冷凍冷蔵庫、IH調理器、製氷機、スライサー、パイシーター、6取り天板、ボール、電子秤、スケッパ、カード、バンジュー		
製造内容	①作品		
	1) 柔らかい食パン	製品重量一斤 340g～	1種9斤分以上（3斤型×3でも、1斤型×9でも形状は自由）
	2) 健康栄養を考慮した食パン	製品重量一斤 340g～	1種9斤分以上（3斤型×3でも、1斤型×9でも形状は自由）
	3) 朝の調理を時短できる食パン	製品重量一斤 340g～	1種9斤分以上（3斤型×3でも、1斤型×9でも形状は自由）
競技者	8名		
前日準備時間	2025年2月17日 16:00～17:00		

○注意事項

※制限時間はディスプレイ、清掃も含まれます。

※開始時間については、運営の都合により変更する場合があります。正式な時間は、後日送付する決勝進出の通知でご確認下さい。

※前日準備について、競技日前日に1時間のみ時間を設けます。

※会場設備説明について、競技日前日に実施します。（希望者のみ）

※設備について、上記以外の設備・道具はございませんので必要な道具類は各自準備して持参ください。 特に食型はありませんのでご注意ください。

※材料は、各自計量を済ませたうえで全て持参してください。

※材料は、完成品での持ち込みも可

※種について 種は前日準備内で仕込むか、持ち込みください。（液種、中種、自然種等可能）

※ディスプレイも審査対象になりますので、使用する装飾品は各自にて持参ください。

※プレゼンテーション 競技終了後一人5分以内で商品に対する思いや特徴を語って頂きます。

第六回ベーカリー・ジャパンカップ【菓子パン部門】競技規定

【作品の種類】

1) 発酵させた生地の折り込み	
①中にフィリング（餡子も含む）を詰め焼いたパン（焼成後のトッピング飾りは過度になってはいけない）	1種 各16個
②焼成後（前も可）、フィリングを詰めたパン（焼成後のトッピングなども自由）	1種 各16個
2) 発酵生地（スイートロール、ブリオッシュ、菓子パン生地等）※具材練りこみ可	
①クリームパン	1種 各16個
②国産小豆を使用した餡パン	1種 各16個
③メロンパン	1種 各16個
④固形状（レーズンチョコレート等）の具材を練りこんだパン	1種 各16個

◎注意点◎

- ※ パンの生地の小麦粉は国内産小麦を100%使用した粉を使用して下さい。外国産小麦粉を使用した作品は審査対象外となります。
- ※ 改良材、ミックス粉を使用した作品は審査対象外となります。
- ※ 提出したレシピと作品が異なる作品は審査対象外となります。
- ※ 審査時は、トーストはしません。
- ※ ①・②・③の生地に具材の練りこみは可とします。
- ※ ④は包餡不可です。包餡した作品は審査対象外となります。
- ※ 準決勝及び決勝時の制限時間が、8時間以内（ディスプレイ、清掃時間も含む）であることを想定して作品を製作して下さい。
- ※ 提出して頂いたレシピについては、開示する可能性がある事をご理解下さい。

【菓子パン部門】予選ガイドンス

会 場	日清製粉株式会社 本社	
日 時	2024 年度 10 月 11 日	
提 出 物	①作品	
	1) 発酵させた生地 of 折り込み	
	①中にフィリング (餡子も含む) を詰め焼いたパン (焼成後のトッピング飾りは過度になってはいけない)	1 種 各 3 個
	②焼成後 (前も可)、フィリングを詰めたパン (焼成後のトッピングなども自由)	1 種 各 3 個
	2) 発酵生地 (スイートルール、ブリオッシュ、菓子パン生地等) ※具材練りこみ可	
	①クリームパン	1 種 各 3 個
	②国産小豆を使用した餡パン	1 種 各 3 個
	③メロンパン	1 種 各 3 個
	④固形状(レーズンチョコレート等)の具材を練りこんだパン	1 種 各 3 個
	②審査用書類	
第六回ベーカリー・ジャパンカップ【菓子パン部門】競技規定内の【作品の種類】に記載してある全作品の審査用書類		
提 出 日	2024 年 10 月 10 日 (木) 着指定の冷凍便で送付	
提 出 先	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 19-12 小網町ビル 第六回 BJC 気付 日清製粉株式会社	

○注意事項

※エントリーされていない方は審査対象外となりますので、エントリー用紙を FAX で送付、若しくは WEB でのエントリーは必ずして下さい。

・ FAX でのエントリー用紙ダウンロード先：おいしいパン.net(<https://www.oishii-pan.net/>)

・ WEB でのエントリー先：



(<https://x.gd/TiHXB>)

※審査用書類フォーマットは、おいしいパン.net(<https://www.oishii-pan.net/>)よりダウンロードして、記入して下さい。

※予選審査個数、準決勝・決勝の実技製造個数は異なりますのでご注意下さい。

※上の送付日以外や常温での受取は、できませんのでご注意下さい。

※合否通知は予選通過者のみ通知致します。

【菓子パン部門】準決勝ガイダンス・会場設備

会場	①仙台スイーツ&カフェ専門学校 ②日本パン技術研究所 ③神戸製菓専門学校 ④熊本製粉株式会社 本社	
日時	2024年度11月中※1	
制限時間	6時間以内	
製造内容	①作品	
	1) 発酵生地（スイートロール、ブリオッシュ、菓子パン生地等）※具材練りこみ可	
	①クリームパン	1種 各8個
	②メロンパン	1種 各8個
	③固形状(レーズンチョコレート等)の具材を練りこんだパン	1種 各8個
設備（1ブース）	縦型ミキサー（30Q・1台）、デッキオープン（スチームあり）、ドウコン、冷凍冷蔵庫、IH調理器、製氷機、スライサー、6取り天板、ボール、電子秤、スケッパ、カード、バンジュー	
競技者	4名	
前日準備時間	なし	

※1日程の詳細は予選審査後の可否通知に記載致します。

○注意事項

※制限時間はディスプレイ、清掃も含みます。

※開始時間については、運営の都合により変更する場合があります。正式な時間は、後日送付する決勝進出の通知でご確認下さい。

※前日準備について、準決勝は前日準備時間を設けておりません。種等は、持ち込み下さい。（液種、中種、自然種等可能）

※設備について、上記以外の設備・道具はございませんので必要な道具類は各自準備して持参ください。特に食型はありませんのでご注意下さい。

※材料は、各自計量を済ませたうえで全て持参してください。

※材料は、完成品での持ち込みも可

※ディスプレイも審査対象になりますので、使用する装飾品は各自にて持参ください。

※プレゼンテーション 競技終了後一人5分以内で商品に対する思いや特徴を語って頂きます。

※準決勝で実技製造する制限時間・種類・個数と決勝の実技製造する制限時間・種類・個数とは異なりますのでご注意下さい。

※準決勝は、ミキサー使用時間を1時間以内とします。



【菓子パン部門】決勝ガイダンス・会場設備

日 時	2025年2月19日 7:30～15:30	
制限時間	8時間以内	
製造内容	①作品	
	1) 発酵させた生地折り込み	
	①中にフィリング(餡子も含む)を詰め焼いたパン(焼成後のトッピング飾りは過度になってはいけない)	1種 各16個
	②焼成後(前も可)、フィリングを詰めたパン(焼成後のトッピングなども自由)	1種 各16個
	2) 発酵生地(スイートロール、ブリオッシュ、菓子パン生地等) ※具材練りこみ可	
	①クリームパン	1種 各16個
	②国産小豆を使用した餡パン	1種 各16個
	③メロンパン	1種 各16個
	④固形状(レーズンチョコレート等)の具材を練りこんだパン	1種 各16個
設備(1ブース)	縦型ミキサー(30Q・1台)、デッキオーブン(スチームあり)、ドウコン、冷凍冷蔵庫、IH調理器、製氷機、スライサー、パイシーター、6取り天板、ボール、電子秤、スケツパ、カード、バンジュー	
競技者	4名	
前日準備時間	2025年2月18日 16:00～17:00	

○注意事項

※制限時間はディスプレイ、清掃も含みます。

※開始時間については、運営の都合により変更する場合があります。正式な時間は、後日送付する決勝進出の通知でご確認下さい。

※前日準備について、競技日前日に1時間のみ時間を設けます。

※会場設備説明について、競技日前日に実施します。(希望者のみ)

※設備について、上記以外の設備・道具はございませんので必要な道具類は各自準備して持参ください。

※材料は、各自計量を済ませたうえで全て持参してください。

※材料は、完成品での持ち込みも可

※種について 種は前日準備内で仕込むか、持ち込みください。(液種、中種、自然種等可能)

※ディスプレイも審査対象になりますので、使用する装飾品は各自にて持参ください。

※プレゼンテーション 競技終了後一人 5 分以内で商品に対する思いや特徴を語って頂きます。

第六回ベーカリー・ジャパンカップ【調理パン部門】競技規定

【作品の種類】

1) 焼き込み調理パン（チーズを使用）	1種 各16個
2) カレーパン	1種 各16個
3) 味噌汁にあうパン	1種 各16個
4) 塩パン	1種 各16個
5) サンドイッチ	
①地産地消を取り入れた食パンのサンドイッチ	1種 各10個
②夕食にたべてもらいたいサンドイッチ（食パンを除く）	1種 各10個

◎注意点◎

- ※ パンの生地的小麦粉は国内産小麦を100%使用した粉を使用して下さい。外国産小麦粉を使用した作品は審査対象外となります。
- ※ 改良材、ミックス粉を使用した作品は審査対象外となります。
- ※ 提出したレシピと作品が異なる作品は審査対象外となります。
- ※ 審査時は、トーストはしません。
- ※ 5) ①の地産地消とは、応募者製造地の近隣県でとれる材料とします。
- ※ 準決勝及び決勝時、5) で使用するパンはレシピを提出の上、持ち込み可能とします。
- ※ 準決勝及び決勝時の制限時間が、8時間以内（ディスプレイ、清掃時間も含む）であることを想定して作品を製作して下さい。
- ※ 提出して頂いたレシピについては、開示する可能性がある事をご理解下さい。

【調理パン部門】予選ガイダンス

会 場	日清製粉株式会社 本社	
日 時	2024 年度 10 月 11 日	
提 出 物	①作品	
	1) 焼き込み調理パン (チーズを使用)	1 種 各 3 個
	2) カレーパン	1 種 各 3 個
	3) 味噌汁にあうパン	1 種 各 3 個
	4) 塩パン	1 種 各 3 個
	5) サンドイッチ	
	①地産地消を取り入れた食パンのサンドイッチ	1 種 各 3 個
	②夕食にたべてもらいたいサンドイッチ (食パンを除く)	1 種 各 3 個
②審査用書類		
第六回ベーカリー・ジャパンカップ【調理パン部門】競技規定内の【作品の種類】に記載してある全作品の審査用書類		
提 出 日	2024 年 10 月 10 日 (木) 着指定の冷凍便で送付	
提 出 先	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 19-12 小網町ビル 第六回 BJC 気付 日清製粉株式会社	

○注意事項

※エントリーされていない方は審査対象外となりますので、エントリー用紙を FAX で送付、若しくは WEB でのエントリーは必ずして下さい。

・ FAX でのエントリー用紙ダウンロード先：おいしいパン.net(<https://www.oishii-pan.net/>)

・ WEB でのエントリー先：



(<https://x.gd/TiHXB>)

※審査用書類フォーマットは、おいしいパン.net(<https://www.oishii-pan.net/>)よりダウンロードして、記入して下さい。

※予選審査個数、準決勝・決勝の実技製造個数は異なりますのでご注意下さい。

※上の送付日以外や常温での受取は、できませんのでご注意下さい。

※合否通知は予選通過者のみ通知致します。

【調理パン部門】準決勝ガイダンス・会場設備

会場	①仙台スイーツ&カフェ専門学校 ②日本パン技術研究所 ③神戸製菓専門学校 ④熊本製粉株式会社 本社	
日時	2024年度11月中※1	
制限時間	6時間以内	
製造内容	①作品	
	1) 焼き込み調理パン (チーズを使用)	1種 各8個
	2) 味噌汁にあうパン	1種 各8個
	3) サンドイッチ	
	①地産地消を取り入れた食パンのサンドイッチ	1種 各8個
設備 (1ブース)	縦型ミキサー (30Q・1台)、デッキオーブン (スチームあり)、ドウコン、冷凍冷蔵庫、IH 調理器、製氷機、スライサー、パイシーター、6取り天板、ボール、電子秤、スケッパ、カード、バンジュー	
競技者	3名	
前日準備時間	なし	

※1日程の詳細は予選審査後の合否通知に記載致します。

○注意事項

※制限時間はディスプレイ、清掃も含まれます。

※開始時間については、運営の都合により変更する場合があります。正式な時間は、後日送付する決勝進出の通知でご確認下さい。

※前日準備について、準決勝は前日準備時間を設けておりません。種等は、持ち込み下さい。(液種、中種、自然種等可能)

※設備について、上記以外の設備・道具はございませんので必要な道具類は各自準備して持参ください。

※材料は、各自計量を済ませたうえで全て持参してください。

※材料は、完成品での持ち込みも可

※ディスプレイも審査対象になりますので、使用する装飾品は各自にて持参ください。

※プレゼンテーション 競技終了後一人5分以内で商品に対する思いや特徴を語って頂きます。

※準決勝で実技製造する制限時間・種類・個数と決勝の実技製造する制限時間・種類・個数とは異なりますのでご注意ください。

※準決勝は、ミキサー使用時間は1時間以内とします。

【調理パン部門】 決勝ガイダンス・会場設備

日 時	2025 年 2 月 20 日 7:30～15:30	
制限時間	8 時間以内	
製造内容	①作品	
	1) 焼き込み調理パン (チーズを使用)	1 種 各 16 個
	2) カレーパン	1 種 各 16 個
	3) 味噌汁にあうパン	1 種 各 16 個
	4) 塩パン	1 種 各 16 個
	5) サンドイッチ	
	①地産地消を取り入れた食パンのサンドイッチ	1 種 各 10 個
	②夕食にたべてもらいたいサンドイッチ (食パンを除く)	1 種 各 10 個
設備 (1 ブース)	縦型ミキサー (30Q・1台)、デッキオーブン (スチームあり)、ドウコン、冷凍冷蔵庫、IH 調理器、製氷機、スライサー、パイシーター、6 取り天板、ボール、電子秤、スケッパ、カード、バンジュー	
競技者	4 名	
前日準備時間	2025 年 2 月 19 日 16:00～17:00	

○注意事項

※制限時間はディスプレイ、清掃も含まれます。

※開始時間については、運営の都合により変更する場合があります。正式な時間は、後日送付する決勝進出の通知でご確認下さい。

※前日準備について、競技日前日に 1 時間のみ時間を設けます。

※会場設備説明について、競技日前日に実施します。(希望者のみ)

※設備について、上記以外の設備・道具はございませんので必要な道具類は各自準備して持参ください。

※材料は、各自計量を済ませたうえで全て持参してください。

※材料は、完成品での持ち込みも可

※種について 種は前日準備内で仕込むか、持ち込みください。(液種、中種、自然種等可能)

※ディスプレイも審査対象になりますので、使用する装飾品は各自にて持参ください。

※プレゼンテーション 競技終了後一人 5 分以内で商品に対する思いや特徴を語って頂きます。