

## よくあるご質問 (FAQ)

### レシピについて

Q	パン生地的小麦粉は国産100%使用とありましたが、国産小麦粉100%使用しその他に別の小麦粉以外の粉を入れることはルールの上で可能でしょうか？(ライ麦、玄米粉、大麦粉等です)
A	国産のものであれば小麦粉以外の粉でも使用は可能です。

Q	食パン部門で、朝の調理を時短出来る食パンと記載がありましたが、具体的にどのような、ことでしょうか？
A	コンセプトも評価になります。こういう理由で朝の時短につながるパンであるとレシピに記載して下さい。

Q	菓子パン発酵した生地の折込と記載とありますが、クイニアマンやペーストを折込んだスイートロールのような、油脂やフィリングを折込んだパンということでしょうか？
A	その通りです。

Q	菓子パン部門ですが、国産小豆を使用した餡パンとは国産小豆を使用した餡子を100%使わなければならないのでしょうか。
A	いいえ。使用する餡または小豆は、全て国産でなくてもよいです。但し、必ず国産小豆の餡か国産小豆を部分的に使用して下さい。

Q	調理パン部門の塩パンについてですが、よくある塩バターロールの事でしょうか。それとも塩が振ってあれば、どのような生地でも塩パンとしてエントリーしてもよいですか。
A	後者になります。どのような生地でも塩が振りかけてあれば塩パンと致します。

Q	調理パン部門の塩パンについて、焼き上がった塩パンに具材をサンドしたりしてもよいですか
A	構いません。

### エントリーについて

Q	菓子パン部門・調理パン部門の両方にエントリーしたいのです。可能ですか。
A	可能ですが、第六回ベーカリー・ジャパンカップ競技規定に記載してある、準決勝や決勝のスケジュールを鑑みて、エントリーして下さい。