

第六回 ベーカリー・ジャパンカップ開催概要

開催目的

本大会は「日本のパン職人」による「日本のパン屋」のナンバーワンを決める唯一の競技大会です。

競技内容

共通テーマは「国産小麦粉を100%使用したパン」で日本独自の製パン技術競技として以下3部門のいずれかにエントリーして競技を行います。各部門1位には100万円の賞金がそれぞれ授与されます。(詳細事項や規定については、同封した規定概要、HPを参照願います。)

①食パン部門

- ・柔らかい食パン…………… 1種類
- ・健康栄養を考慮した食パン…………… 1種類
- ・朝の調理を時短できる食パン…………… 1種類

②菓子パン部門

- ・発酵させた生地折り込み…………… 2種類
- ・発酵生地…………… 4種類

③調理パン部門

- ・焼き込み調理パン(チーズを使用)…………… 1種類
- ・カレーパン…………… 1種類
- ・味噌汁にあうパン…………… 1種類
- ・塩パン…………… 1種類
- ・サンドイッチ…………… 2種類

※詳細は別紙【規定概要やHP】をご確認ください。

開催日程

エントリー期限 2024年6月1日(土)～9月30日(月)

予選 2024年10月11日(金) 冷凍便にて10月10日(木)着日指定でレシピと作品を送付
下記URLより、予選に必要な書類をダウンロードください。
<http://www.oishii-pan.net/bakery-japan-cup/>

準決勝 2024年11月中 レシピを元に一部の作品を製造してもらい審査
会場：仙台スイーツ&カフェ専門学校/日本パン技術研究所/神戸製菓専門学校/熊本製粉株式会社 本社

決勝 2025年2月18日(火)～2月20日(木)
会場：2025 MOBAC SHOW 内 (インテックス大阪)

エントリー

下記を記入しFAXで送付、または右記二次元バーコードよりWEBエントリーを行ってください。

※エントリーされていない方は審査対象外となります。



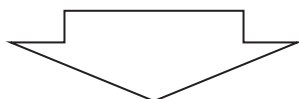
WEBエントリー

【お問い合わせ先】

全日本パン協同組合連合会 事務局 メールアドレス：dai6kai.bjc@gmail.com

エントリー希望の部門を1つ選んでチェックをお願いします。		<input type="checkbox"/> 食パン部門	<input type="checkbox"/> 菓子パン部門	<input type="checkbox"/> 調理パン部門
企業名		参加者	フリガナ	
連絡先住所	〒			
TEL	-		メールアドレス	

FAXの場合はこちらから



FAX 03-3527-2218