

第6回クラウンメロンクリームパンコンテスト 新たな取り組み

インターネット投票

より多くの方に、このコンテストを知っていただくために、弊社HPにてインターネット投票を行いました！一次審査を通過した25作品を、HPを訪問された方に、見た目の観点で、審査していただきました！

あくまでコンテストの周知が目的であるため、投票結果の2次審査への反映は、参考程度のものとしてさせていただきました。

全投票数は1746票にもなり、このコンテストを知っていただく良い機会になったのではないかと考えています。

ご協力いただいた皆様ありがとうございます！

第6回クラウンメロンクリームパンコンテスト

マスクメロンの栽培者「クラウンメロン」を使ったパンのコンテスト。みなさんが「食べてみたい」「おいしそう」「すぐ食べたい」と思うパンに投票して下さい！みなさんの票が、コンテストの結果につながります！

※なお、このインターネット投票結果は、あくまで周知を目的とするものであり、この結果で、最終審査の選定は行われません。また、投票した方の個人情報は公表されません。

投票期間 2019年5月1日(水)～5月21日(水)

※このページ下部に投票フォームがあります。



合計1746票が集まりました！ご協力いただいた皆様ありがとうございました！

クラウンメロンの試食&動画鑑賞

今までの当コンテストの最終審査や表彰式は、クラウンメロンの産地である静岡県袋井市で行ってまいりましたが、今回は初の大阪開催！弊社の本社が置かれている、大阪市鶴見区の「大阪市立鶴見区民センター」にて最終審査及び表彰式を行いました。大阪の方にもクラウンメロンについて知ってもらい、コンテストを楽しんでもらいたいという思いから、一般審査員の皆様には、3作品を審査・投票していただいた後、クラウンメロンのご試食をしていただくとともに、クラウンメロンについての動画鑑賞をしていただきました！

<一般投票の様子>



↑クラウンメロンご試食中。ジューシーなクラウンメロンをぱくり！

↑実際にクラウンメロンを育てているクラウンメロン支所の方のお話も聞けました！

<動画鑑賞の様子>



クラウンメロンの歴史や栽培方法などについての動画を鑑賞していただきました！一般審査員の方の中でも、今回のコンテストで、クラウンメロンを初めて知ったという方もおり、大変熱心に動画を鑑賞しておられました！



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』を使用するの販売も可能です。 ※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。

【耐熱度】 0 1 2 3 4 5 【生使用】不可

【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75日

※サンド用もあります。



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 までお願い致します。



友栄食品ホームページ URL: <http://www.tomoenet.co.jp>

こちらから商品情報などご覧いただけます。



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6回クラウンメロンクリームパンコンテスト レシピ集



2019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6回クラウンメロンクリームパンコンテスト」を開催いたしました！応募総数46作品の中から、最優秀賞1作品、優秀賞2作品が選ばれました！

2019年4月24日 一次審査



応募総数、全46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25作品が審査を通過されました！

2019年5月23日 二次審査

外部の審査員を5名お招きして、25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。

ハンコテスト 二次審査



<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
  - 支所長 中條 文義 様 <前列中央>
  - 事務長 芥川 幸久 様 <前列左>
  - 経営戦略室室長 服部 佳代子 様 <前列右>
- 一般社団法人 日本バンコディネーター協会
  - 代表 稲垣 智子 様 <後列右>
- 株式会社シズル
  - 代表取締役 藤岡 千穂子 様 <後列左>

2019年5月1日～5月21日 インターネット投票

第6回クラウンメロンクリームパンコンテスト

マスクメロンの栽培者「クラウンメロン」を使ったパンのコンテスト。みなさんが「食べてみたい」「おいしそう」「すぐ食べたい」と思うパンに投票して下さい！みなさんの票が、コンテストの結果につながります！

※なお、このインターネット投票結果は、あくまで周知を目的とするものであり、この結果で、最終審査の選定は行われません。また、投票した方の個人情報は公表されません。

投票期間 2019年5月1日(水)～5月21日(水)

※このページ下部に投票フォームがあります。



一次審査に通過した25作品について、弊社HPにてインターネット投票を行い、HPを訪問された方に見た目の観点で、審査していただきました！また、上位5位の作品には、2次審査への加点分として、最大で、総合審査点の約10%分を加点いたしました。

2019年6月6日 最終審査&表彰式 (大阪市立鶴見区民センター)

弊社の本社が置かれている、大阪市鶴見区の「大阪市立鶴見区民センター」にて最終審査を行いました。来場された一般審査員52名の投票により、最優秀作品が決定！最優秀作品は、「夏に冷やして食べてほしい」というコンセプトで、さっぱり且つクラウンメロンの芳醇な味わいを表現した、内藤 匡佳様(株式会社タカキペーカリー研究開発部東日本パン開発部)の「サマークラウンメロン」が選ばれました。表彰式では、賞状及び副賞として、賞金と最高級クラウンメロンが贈呈、袋井市長賞も授与されました！



←表彰式での受賞者と来賓の皆様の写真

↓一般審査員52名による最終審査の様子

