

農林水産大臣賞・厚生労働大臣賞対象

パン屋さんNo.1を決める!

国内産小麦100%使用

食パン部門／菓子パン部門／調理パン部門

第六回 ベーカリー・ジャパンカップ 

# BAKERY JAPAN CUP

全日本製パン技術選手権大会

賞金100万円!



ベーカリー・ジャパンカップとは

ベーカリージャパンカップは、「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、今大会で6回目を迎えます。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100万円の賞金が授与されます。

# 競技概要

## 各部門課題作品

### 食パン部門 (決勝選出8人)

- ① 柔らかい食パン …………… 1種 9斤分以上
- ② 健康栄養を考慮した食パン… 1種 9斤分以上
- ③ 朝の調理を時短できる食パン…………… 1種 9斤分以上

### 菓子パン部門 (決勝選出4人)

- ① 発酵させた生地の折り込み
  - 1 フィリング(餡子も含む)を詰め焼いたパン…………… 1種 16個
  - 2 焼成後または焼成前にフィリングを詰めたパン…………… 1種 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)
  - 1 クリームパン…………… 1種 16個
  - 2 国産小豆を使用した餡パン…… 1種 16個
  - 3 メロンパン…………… 1種 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 16個

### 調理パン部門 (決勝選出4人)

- ① 焼き込み調理パン(チーズを使用)… 1種 16個
- ② カレーパン…………… 1種 16個
- ③ 味噌汁にあうパン…………… 1種 16個
- ④ 塩パン…………… 1種 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 10個
  - 2 夕食に食べてもらいたいサンドイッチ(食パンを除く)…………… 1種 10個

\*地産地消とは、応募者製造地の近隣県とれる材料とする

## 開催概要

### エントリー期限

2024年6月1日(土)～9月30日(月)

右記二次元バーコードよりWEBエントリー、または同封の応募用紙をFAXしてください。



WEBエントリー

※エントリーされてない方は審査対象外となります。

### 予選

2024年10月10日(木)必着

※冷凍便にてレシピと作品を送付

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  
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)

### 賞金

- 各部門1位：100万円

### お問い合わせ先

全日本パン協同組合連合会 事務局  
Email:dai6kai.bjc@gmail.com