

米粉パンへの消費者の関心度を高めることを目指す

「おいしい米粉パンコンテスト

in やまがた」今年度も開催決定！

第2回 おいしい米粉コンテスト in やまがた

今回のテーマは「米粉だからおいしいパン」。

お店自慢の米粉パン商品を

ぜひご応募ください！



テーマ 「米粉だからおいしいパン」

対象 国内で米粉パンを製造・販売する事業者

申込期間 令和6年8月21日(水)～10月21日(月)



Delicious Rice Flour Bread Contest in Yamagata

募集概要

■対象

国内で米粉パンを製造・販売する事業者
※営業許可を取得し製造・販売を行っている事業者とします。

■応募商品の条件

国産米粉を主原料とするパンであり、下記の条件を満たすものとします。
●既に販売されている商品又は最終審査日(令和6年12月18日)までに販売予定の商品
●食品衛生法などの法令を遵守している商品
●同コンテストで過去に入賞していない商品

■出品数

1事業者あたりの応募点数の制限なし

■応募対象商品

国産米粉を主原料とするパンで、下記の条件全てを満たすもの
米粉含有率50%以上のパン

※1 米粉含有率とは、パンの主原料(米粉、小麦粉、その他穀粉・グルテン・でん粉)に占める米粉の含有率をいう。

このコンテストは、先入観を排除し公平を期すため事業者名を伏せたブラインド審査を行っています。

※2 グルテンフリー賞の対象商品については、全ての原材料にグルテンを含まないものとする。

※3 パンの種類は少なくとも次のような種類が対象。ハード系パン、食パン、菓子パン、折込パン(クロワッサン、デニッシュなど)、サンドイッチ、ビザ類など。

■サンプル配布

応募者の中から希望者先着50業者に対し山形県産米粉10kgを提供します。

表彰・入賞特典

★グランプリ 1点

- ①表彰状および副賞を授与します。
- ②「Bakery Partner」およびWEBメディアでグランプリ受賞商品及び製造者を紹介します。

★準グランプリ 2点

★優秀賞 4点

★グルテンフリー賞 1点 (全ての原材料にグルテンを含まない商品)

★マイ米粉パン賞 1点 (一般消費者投票で決定)

※準グランプリ、優秀賞の数については、応募商品数により増減する可能性があります。

大会スケジュール

1 エントリー

応募フォームから応募
【期間】
8月21日(水)～10月21日(月)

2 1次審査

応募書類で審査を実施
【期日】11月上旬
(11月22日までに結果を通知)

4 最終審査

●1次審査通過者のみ
応募商品を送付
【期日】12月17日(火)正午必着
●審査員による
試食審査
【期日】12月18日(水)

5 表彰式

入賞者を山形に招待
【期日】
令和7年2月上旬



エントリー方法

公式HPの応募フォームから必要事項をご記入のうえ申込みください。

※公式HPから申込書をダウンロードし必要事項をご記入のうえ応募フォームへ添付し、送信いただくことも可能です。

<https://yamagata-komeko.jp/komekopan2024/>

おいしい米粉パン
コンテスト公式HP



お問合せ

おいしい米粉パンコンテスト事務局 (株式会社ハイスタッフ内)
〒990-2422 山形県山形市中桜田1丁目7番23号
<https://form.run/@komekopan2024> TEL:0120-525-615(平日9:00～17:00)

■主催:山形県 ■後援:山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会