



コンテスト詳細、
応募用紙の
ダウンロードはこちら



QRコード①

応募者全員に/
指定材料のサンプル
プレゼント!

第10回 saf製パンコンテスト

バゲット部門

ヴィエノワズリー部門

課題解決部門

応募期間

2023.11/2 [木] ▶ 2024.2/22 [木] ※必着

— 募集作品テーマ —

Anniversaire

～共に周年を祝うパン～

ルサッフル社は創業170周年。

サフィンスタントイースト 赤は発売50周年を迎えました。

第10回saf製パンコンテストは、「Anniversaire～共に周年を祝うパン～」をテーマに

皆様が今後迎えられる周年記念を私たちも共に祝いたい。

そんな未来に向けたエールを込めて作品を公募いたします。

ご応募については
裏面をご覧ください



第10回 saf製パンコンテスト 作品規定と注意事項

Anniversaire ～共に周年を祝うパン～

ルサッフル社は創業170周年。サフインスタントイースト 赤は発売50周年を迎えました。
第10回 saf製パンコンテストは、「Anniversaire～共に周年を祝うパン～」をテーマに
皆様が今後迎えられる周年記念を私たちも共に祝いたい。そんな未来に向けたエールを込めて作品を公募いたします。

全部門共通規定

- 応募作品は、店舗やネットショップで「商品としての販売を前提とした作品」をご提案ください。
- 各部門の必須条件に指定されている、**指定材料および任意材料の特性を活かした作品**をご提案ください。
- ルサッフル製品以外の**パン酵母・改良剤・ルヴァン**は**使用できません**。(併用も不可)
- 各部門や複数部門へ重複しての応募も可能です。

部門別規定

	バゲット部門	ヴィエノワズリー部門	課題解決部門
部門詳細	自店で作り続けてきたバゲット、もしくは今後チャレンジしたいバゲットをご提案ください。	自店の周年記念で販売したいパン、記念日に送りたい、食べてもらいたいパンをご提案ください。	人手不足、原材料高騰など、ご自身で設定した課題への解決方法を含め、自店の周年記念で販売したいパン、記念日に贈りたい、食べてもらいたいパンをご提案ください。
材料	 サフ インスタント イースト 赤 任意材料：改良剤はルサッフル社製品、リヴェンドシリーズから自由選択	 サフ セミドライ イーストゴールド 任意材料：改良剤はルサッフル社製品、リヴェンドシリーズから自由選択	ルサッフル社のパン酵母から自由選択 任意材料：改良剤はルサッフル社製品、リヴェンドシリーズから自由選択
QRコード②	◀【各材料の詳細】については左記QRコード②からご確認ください		
作品重量	230g～260g <small>※フィリング・トッピングの使用は不可</small>	100g～500g <small>※フィリング・トッピング含む(生地の1/3の重量までOK)</small>	100g～500g <small>※フィリング・トッピング含む</small>

コンテストの流れ



入賞

最優秀賞(グランプリ)、各部門賞、ルサッフル賞の5名を**フランス研修旅行**にご招待いたします。(予定)
※フランス研修旅行の予定は、国際情勢などにより延期する場合がございます。

応募資格

日本国内在住の方で、**製パン関係者**の方。
業種、年齢、性別、国籍は問いません。
※ただし過去9回のsaf製パンコンテスト入賞者(フランス研修旅行参加者)は応募できません。

お問い合わせ

TEL / **03-5778-2487** (受付時間) 9:00～17:30(土日祝除く)
メール / **saf@nichifutsu.co.jp**

※ルサッフル製品はじめ、日仏商品のサンプルや使用方法についてのご質問も、上記までお問い合わせください。

応募の流れ

指定材料のサンプル依頼(表面のQRコード①より依頼)

応募用紙のダウンロード(表面のQRコード①よりダウンロード)

※郵送をご希望の方は左記お問い合わせまでご連絡ください。

メールまたは郵送で応募

応募作品の写真(作品全体と内相がわかるもの)添付とレシピ他**必要事項**をご記入の上ご応募ください。

※ご応募いただいたレシピや写真は返却できません。入賞作品については、ルサッフル社および日仏商事の判断で営業活動に使用させていただきます。

応募用紙の
送付先

日仏商事株式会社 saf製パンコンテスト係

郵送 / 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-20-27 メール / saf@nichifutsu.co.jp