



日本でも、加工卵の注目度が高まっています。

安全性、利便性、貯蔵などにおいて優れ、栄養価や風味においても殻付き卵と遜色のない加工卵。日本においても、そのニーズは年々高まっています。加工卵には、液卵、凍結卵、乾燥卵があり、現在米国からは、凍結卵と乾燥卵が主に輸入されています。特に最近注目されている乾燥卵には、乾燥全卵、乾燥卵黄、乾燥卵白があり、その特徴は、長期保存が可能、常温保存ができる、保管スペースが小さくて済む、コストの安定、水戻し率を変えるだけで濃さが調整できる等です。

乾燥卵の特徴

長期保存・
常温保存が
可能

そのまま
使用可能

保管
スペースの
縮小化

コストの
安定化

濃さの
調整可能

乾燥卵の用途

乾燥全卵

クッキー、ケーキミックス、菓子パンなどに風味と色調、栄養価をプラスするためや、麺類につかわれます。乾燥全卵は、乳化起泡剤を使用することで、凍結全卵と遜色ないケーキを焼くことができます。なお「全卵」とは、鶏卵を割り、卵黄と卵白を均一に混合したものを言います。

乾燥卵黄

乾燥全卵と同様、クッキー、ケーキミックス、菓子パンなどに風味と色調、栄養価をプラスするためや、麺類に使われます。なお、脂肪分によるベタツキを抑えた、加糖タイプも商品化されています。保存性も良く、風味も優れています。

乾燥卵白

起泡タイプと無起泡タイプがあり、起泡タイプは、メレンゲやエンゼルケーキなどのホイップタイプのケーキをはじめ、あらゆるタイプのベーカリー製品に使用できます。とくに起泡力がやや悪くなる夏場などでは、液卵白に対して2～3%添加することで、泡立ちを安定させます。その他、麺類をはじめ、水産練製品、ハム・ソーセージのつなぎにも使われます。

厳しい法律は、「信頼の証」でもあります。

世界一厳しいと言われる加工卵検査法(Egg Products Inspection Act)の管理下にある米国。すべての割卵業者や粉卵製造業者および輸出入業者は、USDAの定めた検査プログラムを採用し、遵守しています。また、工場における、製造および器具、一般的作業手順、洗卵場、洗卵作業、割卵質の設備、割卵作業、これらの項目および全作業プロセスに、細部にわたって厳しい取り決めがあります。さらに、FDA(食品医薬品局)は鶏卵の販売者や鶏卵加工品の工場の衛生に対する監督権限を持ち、サルモネラ菌を含む食中毒発生防止に努めています。生産履歴を明らかにするトレーサビリティの制度も確立されています。

5th Sweets Bakery Chef Contest

第5回 アメリカ産 乾燥卵を使った スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト

5回目となる「アメリカ産乾燥卵を使ったスイーツ・ベーカリーシェフコンテスト」を今年も開催。
新しい発想で考案された乾燥卵を使ったスイーツやベーカリーのレシピをお待ちしています。

第4回
スイーツ
部門
最優秀賞



「Egg Citrus」
ホテル日航姫路 建元 鷹氏

第4回
ベーカリー
部門
最優秀賞



「Meal of Eggs」
ラ・タヴォラ・ディ・オーヴェルニュ 小倉 拓馬氏

乾燥卵のサンプル をお送りいたします！

応募に先立ち、先着 100 名様に乾燥全卵、乾燥卵黄各 500g のサンプルをご用意しています。サンプルご希望の方は、氏名、送付先、連絡先、所属先、必要な乾燥卵を明記の上、事務局までメールもしくは FAX でご請求ください。応募用紙と併せてお送りさせていただきます。なお、サンプル提供はおひとり様 1 回までとします。

募集内容

アメリカ産乾燥卵（全卵または卵黄）の特長を活かしたスイーツとベーカリーのレシピ

応募資格

日本国内で業務店として製菓製パンの製造や開発に従事している方。
製菓・製パン技術者育成機関やコンサルタントに携わる方は応募可能。

募集部門

●スイーツ部門 ●ベーカリー部門

応募条件

アメリカ産乾燥卵を必ず使うこと。
作品は未発表のもの。(今後発売予定のものは可)
応募レシピは、ひとり2作品までとする。
応募作品の出版物等への使用権は主催者に帰属します。
※審査内容は非公開

作品応募期間

2019年5月31日(金)～7月31日(水) ※当日消印有効

応募方法

規定の応募用紙に必要事項を記入の上、作品の全体写真と断面写真 2 枚を添付して事務局まで郵送。なお、応募用紙は返却いたしませんので予めご了承ください。

審査員

朝田 晋平氏	パティスリーアブラノス オーナーシェフ
割田 健一氏	ビーバーブレッド オーナーシェフ
清水 美穂子氏	ブレッドジャーナリスト
平岩 理緒氏	スイーツジャーナリスト
アメリカ大使館農産物貿易事務所所長(予定)	
天野 いす美	アメリカ家禽鶏卵輸出協会 駐日代表

賞

スイーツ部門、ベーカリー部門それぞれの部門で以下になります。

最優秀賞 1 名：賞金 20 万円、金メダル

優秀賞 1 名：賞金 5 万円、銀メダル

特別賞 1 名：賞金 3 万円、銅メダル

審査方法

書類審査：スイーツ部門、ベーカリー部門で各 3 点を選出します。
書類審査の結果は 8 月中旬までに書面にてご連絡いたします。

最終審査：9 月 24 日(火)

書類審査通過作品を実際にお皿に盛り付けて提供していただきます。

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 BO!SHIODOME」
東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2F

応募・サンプル請求のお問い合わせ先

※お問い合わせ時間：平日 10 時～18 時
〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町 3-2-15
ORIENT BLD. No.68 2F
アメリカ産乾燥卵を使ったスイーツ・ベーカリーシェフコンテスト事務局
TEL.03-6256-9778 / FAX.03-6256-9776
E-mail. entry@eventoffice.jp

主催 アメリカンエッグポート アメリカ家禽鶏卵輸出協会
後援 アメリカ大使館農産物貿易事務所



アメリカンエッグポート アメリカ家禽鶏卵輸出協会
〒107-0062 東京都港区南青山 1-26-4-7c
有限会社モティックス内 TEL：03-3403-8288



