



報道発表資料の配付日時 3月11日 (水) 10時00分

発表項目	「北海道バゲットコンクール2026」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
概要	<p>道内の製パン店で構成される「ベーカリークラブN43°」では、若手パン職人の製パン技術の向上や職人同士の研鑽・交流を目的に「北海道バゲットコンクール」を開催します。</p> <p>本コンクールでは、事前審査で選ばれた本選出場者6名が、「バゲット」、「クロワッサン」、道産小麦を使用した特別なパン「スペシオ」の3つのパンを製造し、審査員5名による審査を経て、入賞者3名を決定します。</p> <p>なお、当日のコンクール作品製造の様子は一般公開されます。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p><b>1 開催日時</b> 令和8年(2026年)3月18日(水)8時～17時 ※コンクールの一般公開及びパンの販売は、11時～15時30分</p> <p><b>2 場所</b> 札幌スイーツ&amp;カフェ専門学校(札幌市中央区南1条西8丁目11-2) 1階会場…パンの販売(なくなり次第終了) 3階会場…コンクール</p> <p><b>3 コンクール種目</b> バゲット、クロワッサン、スペシオ(道産小麦を使用した特別なパン)</p> <p><b>4 スケジュール及び出場者</b> 別紙のとおり</p>		
参考	<p>○ 道では、道内で消費・加工される小麦を外国産から道産に転換をする「麦チェン!北海道」を推進しています。</p> <p>○ 本コンクールは、「麦チェン!北海道」に賛同する取組として、道が後援しています。</p> <p>▼「麦チェン!北海道」(道ホームページ) <a href="https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/mugi/mugi_c_hange_what.html">https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/mugi/mugi_c_hange_what.html</a></p> <p>▼ベーカリークラブN43° <a href="https://bakeryclub-n43.com">https://bakeryclub-n43.com</a></p> <div style="text-align: right;">     </div>		
報道(取材)に 当たっての のお願い	<p>○ 開催に関するお問合せや取材の申込については、下記の連絡先へお問合せください。</p> <p>○ 報道関係者は、15時30分以降に行われる審査や結果発表も取材が可能です。</p> <p style="text-align: center;">北海道バゲットコンクール実行委員会(ベーカリークラブN43°) 事務局 日仏商事株式会社札幌営業所(担当:小山) TEL 070-2273-9560</p>		
他のクラブ との関係	<p>同時配付 同時レク</p>		
担当 (連絡先)	<p>農政部食品政策課農業付加価値向上係(担当者:森) TEL(ダイヤルイン)011-204-5432/内線27-682(公用スマホ 33129)</p>		



# 北海道バゲットコンクール 2026 <sup>3F</sup>

本選

日本全国の若手パン職人が腕を競う!

コンクール種目 ■バゲット ■クロワッサン  
■スペシオ(北海道産小麦使用)

- 本選出場者
- 小長谷 結 / le supreme(愛知)
  - 田熊 大幹 / 株式会社神戸屋(神奈川)
  - 大野 咲穂里 / kamobakery(千葉)
  - 小山 徳郎 / ブーランジュリー オーヴェルニュ(東京)
  - 丸山 和晃 / パンパティ こむぎのおはなし店(東京)
  - 八代 楽和 / パン・エスポワール(北海道)

日時 3月18日水 11:00~15:30

会場 札幌スイーツ&カフェ専門学校  
札幌市中央区南1条西8丁目11-2  
※展示・販売は1F、コンクールは3Fにて開催します。

入場無料

主催 / バゲットコンクール実行委員会(ベーカリークラブN43°)  
事務局 / 日仏商事(株)札幌事務所 担当/小山 070-2273-9560

1F パン製造機の展示もあります

パンの販売もあります!

11:00~15:00くらいまで 無くなり次第終了

販売店

- ブーランジュリー・オーヴェルニュ
- パン屋きみかけ
- ノーザンホースパーク
- 専門学生とベーカリークラブN43° 会員店とのコラボ

2026年2月6日

各位

# ベーカリークラブN43° 主催

## 北海道バゲットコンクール 本選に関するのご案内

拝啓 余寒の候、ますますご活躍のことと、お喜び申し上げます。  
さて、来月に控える本選の内容について下記の通りご案内を申し上げます。

敬具

### 詳細

#### 1、本選スケジュール

日程;

一日目:2026年3月17日(火)12時~17時半頃 準備  
12時に会場1階に集合

二日目:2026年3月18日(水)8時~17時半 本選  
7時30分までに会場に集合願います

08:00~ 15:30	製造
15:30	作品PRタイム 4分/人くらい
15:30~ 16:00	展示
16:00	審査開始
16:30	審査結果発表
17:30	退室

場所:札幌スイーツ&カフェ専門学校

住所:〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西8丁目11-2

製造終了後、作品に対してのPRを行って頂きますので準備願います。

#### 2、規定について

##### ① バゲット

仕込量	: 3 kg
生地重量	: 300g
長さ	: 50 cm
焼き上がり重量	: 225g±5g
個数	: 審査員試食用 3本、展示用 5本、その他来場者試食用

② クロワッサン

仕込量 : 2 kg  
生地重量 : 50~70g  
形 : 三日月型  
個数 : 審査員試食用 5 個、展示用 10 個、その他来場者試食用

バターは同じ条件になるよう、原料を指定します。  
メーカーについては、決まり次第ご連絡を致します。

③ スペシオ

仕込量 : 2 kg  
生地重量 : 350g  
条件 : 北海道産小麦使用  
個数 : 審査員試食用 1 個、展示用 5 個、その他来場者試食用

規定に基づき、焼色・形・内相・風味・食感を総合して審査を行います。

3、審査員 (5名)

ブーランジェリー オーヴェルニュ オーナーシェフ	井上 克哉様
株式会社神戸屋 執行役員	長田 有起様
有限会社パン・エスポワール 代表取締役	民谷 貴彦様
日清製粉株式会社	
日仏商事株式会社	

4、賞品

優勝者は N43° の講習会に出席(北海道に来られる旅費と参加費を N43° より負担致します)

5、レシピ提出期限

3月3日(火)までに事務局 小山宛にメールにてお送り願います。(連絡先は下記記載)

【お問い合わせ先】

- ① ベーカリークラブ N43° 主催 バゲットコンクール実行委員会 実行委員長 民谷 貴彦  
連絡先 090-2874-2363 民谷 貴彦(有限会社パン・エスポワール)
- ② 事務局 日仏商事株式会社 札幌事務所 小山 晋平  
連絡先 070-2273-9560 /メールアドレス [koyama\\_shimpei@nichifutsu.co.jp](mailto:koyama_shimpei@nichifutsu.co.jp)

以上