



2025 くるみパン オブ・ザ・イヤー 受賞作品のご紹介

<https://www.californiakurumi.jp/award-2025/>

<スーパー・コンビニ 袋パン部門>

■グランプリ

「石窯くるみパン」 株式会社タカキベーカリー

販売地域:全国 ※北海道・東北・信越・沖縄県を除く ※地域により一部販売していない場合あり



ほんのり甘みのある生地に、カリフォルニア産くるみを混ぜ込み、石窯でもっちり。小麦ブランの香ばしさ、自家製発酵種の豊かな風味、さとうきびの甘みを効かせた味わい深い生地に、大粒のくるみがごろごろ！

受賞コメント:

この度は、栄えある賞を3年連続で頂けたこと大変光栄に存じます。日頃より携わって頂いている皆様のおかげと心より感謝申し上げます。これからも“カリフォルニアくるみ”のおいしさを活かし、品質第一で丁寧なパンづくりを続け、たくさんの方へ美味しさをお届け出来るように取り組んでまいります。

■金賞

「石窯レーズン&くるみ」 株式会社タカキベーカリー

販売地域:全国 ※北海道・東北・信越・沖縄県を除く



香ばしいくるみと甘酸っぱいレーズンの組み合わせを楽しむ石窯パン。しっとりもっちり食感で、そのままでもトーストでも。お好みで、バターやクリームチーズ、ジャムなどを合わせるのもおすすめです。

受賞コメント:

初エントリー商品の「石窯レーズン&くるみ」でしたが、栄えある賞を頂き大変光栄に存じます。皆様より支持頂けた結果と心より感謝申し上げます。この受賞をきっかけとして、“カリフォルニアくるみ”と“石窯レーズン&くるみ”の美味しさを、さらにお伝え出来るように取り組んでまいります。

カリフォルニアくるみ協会



■優秀賞

「くるみあんぱん」 フジパン株式会社

販売地域: 関東・東北エリア ※地域により一部販売していない場合あり



くるみを練り込んだ生地に粒あんを包みふんわりと焼き上げました。くるみの香ばしさや食感と、あんの甘さが調和したおいしいあんぱんです。1個当たり食物繊維 4.4g です。

受賞コメント:

このたびは「くるみパンオブ・ザ・イヤー」において優秀賞を賜り、誠にありがとうございます。香ばしさと豊かな風味が特長のカリフォルニアくるみを使用し、素材の持ち味を生かしたパンづくりに取り組んでまいりました。今回の受賞を励みに、これからも品質とおいしさにこだわり、皆さまに笑顔をお届けできる商品づくりを続けてまいります。

<スーパーやデパートの中にあるパン屋さん部門>

■グランプリ

「クルミきなこ」 ポンパドウル

販売地域: 全国 ※地域により一部販売していない場合あり



大豆焙煎きなこことローストしたクルミを練り込み、ほんのり甘い生地に仕上げました。

受賞コメント:

この度は、グランプリという大変光栄な賞をいただき心より感謝申し上げます。

香ばしいくるみと優しい味わいのきなこを丁寧に包み込み、二つの美味しさを最大限に引き出せるよう心を込めて焼き上げたパンが、このような形で評価されたことを大変嬉しく思います。また、多くの方々の温かい支えに感謝いたします。

この喜びを胸に、これからも真心をこめてお客様に笑顔をお届けられるパンづくりに励んでまいります。



■金賞

「ヌスコペンハーゲナー(くるみ&キャラメル)」 アンデルセン

販売地域:全国 ※地域により一部販売していない場合あり



くるみやキャラメル、レーズン、はちみつなどを合わせた香ばしいフィリングをデニッシュ生地で包みました。ナッツの香ばしさ、レーズンの甘みがアクセントになっています。

受賞コメント:

このたびは「街のパン屋さん部門」金賞をいただき、誠にありがとうございます。

見た目の華やかさはありませんが、くるみのおいしさとアンデルセン自慢のデニッシュ生地のサクサクとした食感を存分にお楽しみいただけるオリジナル商品で、隠れたロングセラーでもあります。

今回の受賞を機に、より多くのお客様にお召し上がりいただけると嬉しいです。

これからもお客様がご満足いただけるくるみ商品を開発してまいります。

■優秀賞

「たっぷりくるみパン」 オーケー

販売地域:関東・関西エリア ※ベーカリー取扱店舗



パネトーネ種を配合した、ソフトでしっとりした生地に25%のくるみを練り込み、香ばしさとはのかな甘みを感じられるくるみパンです。昨年からの油脂を変更しリニューアル。さらに風味豊かにしっとりとした食感になりました。

受賞コメント:

この度は、ご評価の上「優秀賞」を賜りまして、感謝申し上げます。弊社のベストセラーとして年間100万個を超える商品となりました。食事パンとしての素朴さを毎日の食卓へ、飽きのこない商品として、本年油脂を変更し、よりまろやかな香りへリニューアルを決めました。お陰様でお客様の支持も変わる事なく、販売数も伸びています。この賞を励みに今後も美味しく、低価格で高品質なくるみパンを製造し広くお客様にご購入いただけるよう精進してまいります。

引き続きくるみを使用した人気商品を生み出したいと思っております。



<あなたの街の人気パン屋さん部門>

■グランプリ

「くるみのしずく」 bakery harry（北海道）



オープンからずっとたくさんのお客様に選ばれた
当店 No.1 の「くるみのしずく」。オリジナルの高加水
生地、ザクとした食感の香ばしいくるみを
たっぷり練り込んだ、素朴でやさしい味わいの毎
日食べたくなる一品です。

受賞コメント：

数あるくるみパンの中からグランプリをいただき、心より感謝申し上げます。

札幌・藻岩山の麓で「毎日食べたいパン」をコンセプトに、北海道産小麦にたくさんの水で仕込んだ高加水
生地を丁寧に焼き上げています。

オープン当初から愛されてきた当店の人気 No.1 の「くるみのしずく」は、くるみのザクツとした食感と、も
っちりみずみずしい生地が特徴。小麦とくるみの香ばしさが調和した、素朴でやさしい味わいの、毎日食べ
たくなる一品に仕上げました。ぜひ札幌にお越しの際はお立ち寄りください。

■金賞

「くるみ極生食パン」 LA VIGNE AKIKO 本店（東京都）



最高級のくるみをたっぷりと使用し、また、廃棄さ
れがちなナチュラルチーズのホエイを活用した極生
（ごくなま）食パンです。くるみの旨みとしっとり
とした奥深い味わいは「ご馳走食パン」ともいえる自
信作です。

受賞コメント：

このたび「くるみパンオブ・ザ・イヤー金賞」を頂き、心より感謝申し上げます。くるみの力強い香ばしさと食
感、しっとりとした生地との調和による奥深さを追求し続けた一品です。その品質が評価されましたこと、
大変嬉しく、日頃お求めくださるお客様おひとりおひとりに、投票くださった全国の方々に、高品質なくる
みに関係する方々に改めて感謝申し上げます。日々くるみパンを追求し、4 年連続入賞、3 年連続の金賞と
なりました。これからもスタッフとともにおいしいくるみパンをお届け出来るようさらなる美味しさを探求
して参りたいと思います。



■優秀賞

「黒糖くるみ<ハケ岳ブレッド>」 コーナーポケット（山梨県）



黒糖をベースにしたパン生地にローストしたクルミを折り込んで焼き上げた、ほんのり甘く香ばしいパンです。リピーターも多い、人気商品。クルミがたくさん入ってとても贅沢な一品です。

受賞コメント：

この度は、素晴らしい賞をいただき誠にありがとうございます。

日頃より「黒糖くるみパン」をご愛顧くださっている皆さまに、心より感謝申し上げます。

黒糖のやさしい甘みと、香ばしいくるみの豊かな風味を大切に、素材のおいしさを追求しています。

また、くるみは良質な脂質やミネラルを含む栄養価の高い食材であり、健康を気づかうお客様にも安心してお楽しみいただける点をお伝えしていきたいと考えております。

今回の受賞を励みに、これからも“カリフォルニアくるみ”の魅力を届ける丁寧なものづくりを続けてまいります。