

「アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト2018」開催

アメリカ産チーズを使った新しいメニューのアイディアをプロの料理人が競う、「アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト 2018」が開催されました（主催：アメリカ乳製品輸出協会、駐日代表：ジェフリー・マクニール）。ピザ、ハンバーガー・サンドイッチ、料理の3部門合計106作品の応募の中から、厳正な審査により選ばれたファイナリスト15名（各部門5名）による決勝審査が11月23日（金）、服部栄養専門学校において行われ、部門ごとに大賞と金賞が選出されました。受賞した6作品は商品化される予定です。

受賞作品と決勝の審査員の方々は以下の通りです。

- 大賞 <ピザ部門> 波多野大樹氏（株式会社志津屋三条店、京都府）
「Picking Flower Petals American Jack Pizza」
<ハンバーガー・サンドイッチ部門>
本間啓義氏（株式会社ミリアルリゾートホテルズ、千葉県）
「ワイルド・レオパルド・サンドイッチ」
<料理部門> 丸田信宏氏（まる兄きっちゃん、奈良県）
「アメリカ産チーズの饗宴 ポタージュ仕立て メローネとシャンピニオンのリゾート風パスタ」

- 金賞 <ピザ部門> 片見泰弘氏（株式会社クリエイト・ダイニング、東京都）
「アメリカ産4種チーズとスロッピージョーのシカゴピザ」
<ハンバーガー・サンドイッチ部門>
奥村浩治（ザ・プリンス・パークタワー東京、東京都）
「ジャックチーズとフォアグラのドーナツ風ロールサンド」
<料理部門> 吉井康博氏（株式会社宮古島東急ホテル&リゾート、沖縄県）
「コルビージャックとうなぎのフラン」

決勝審査員

- 審査委員長 ジェフリー・マクニール（アメリカ乳製品輸出協会 駐日代表）
審査員 大西元年氏（内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 総本部理事長）
(50音順) 落合 務氏（東京・銀座ラ・ベトラ・ダ・オチアイ オーナーシェフ、日本
イタリア料理協会会長）
服部津貴子氏（学校法人 服部学園 服部栄養料理研究会 会長）
村山重信氏（NPO 法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長）

1次書類審査及び最終審査の審査員を務めた服部津貴子氏は、「毎年メニューが進歩しており、チーズの使い方もユニークで素晴らしく、一次審査の段階から選考に苦労しました。ファイナリストに残った皆さんの実力は非常に高く、甲乙つけがたいものでした。」と話しました。また落合務氏は、「様々なチーズの使い方があり、チーズの可能性はまだまだ幅広いと感じました。」と述べました。

主催者を代表してジェフリー・マクニールは、「日本ではチーズの消費が増えています。アメリカの酪農業界は、多くの種類のチーズを提供することが出来るため、国内外の顧客の継続的な需要に対応出来る数少ない国です。また、アメリカ産チーズは、高い品質、風味を求める食通の皆様の希望も満たすことが出来る優れた食材です。」と話しました。

以上

#####

アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC)

全米の酪農家、乳製品加工業者とその組合、乳原料サプライヤー、輸出業者などを代表する会員制の独立非営利団体です。米国の牛乳生産量は世界最大で、米国乳業界は高品質かつ幅広い種類のチーズ、脱脂粉乳、ラクトース、ホエイたんぱくなどの乳製品原料の供給を通して、世界中の食品・飲料メーカーの多岐にわたるニーズに応えています。



「アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト 2018」
 (後列左より) 吉井康博氏 (金賞)、波多野大樹氏 (大賞)、本間啓義氏 (大賞)
 丸田信宏氏 (大賞)、片見泰弘氏 (金賞)、奥村浩治氏 (金賞)
 (前列左より) 大西元年氏、村山重信氏、ジェフリー・マクニール、服部津貴子氏、落合務氏

大賞作品 (金賞作品の写真についてはお問い合わせください)



ピザ部門
波多野大樹氏
Picking Flower Petals American
Jack Pizza



ハンバーガー・サンドイッチ部門
本間啓義氏
ワイルド・レオパルド・
サンドイッチ



料理部門
丸田信宏氏
アメリカ産チーズの饗宴 ポターージュ
仕立て メローネとシャンピニオンの
リゾット風パスタ

本リリースに関してはアメリカ乳製品輸出協会 古山・富山までお問い合わせ下さい。

アメリカ乳製品輸出協会
〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-5-9 精文館ビル 5F Tel: 03-3221-5852