

世界最大のチーズ生産国 アメリカ産チーズ

アイディアメニューコンテスト 作品募集！！

(最終審査にはイタリアンの巨匠 落合務シェフが参加します。)

ピザ部門 / ハンバーガー、サンドイッチ部門 / 料理部門(和洋中デザート含) 【締切:9月10日(火)】

アメリカ乳製品輸出協会(東京都千代田区、駐日代表:ジェフリー・マクニール)は、企業に所属しメニュー開発・商品開発に従事されている方、飲食店・宿泊施設に従事する料理人を対象にアメリカ産チーズを使った「アイディアメニューコンテスト」の実技・審査と表彰式を11月23日(土・祝)服部栄養専門学校(東京・代々木)にて行います。

このコンテストは、「アメリカ産チーズ」を使った新しいアイディアメニューの発掘を目的としたコンテストです。プロフェッショナルの皆様からの発想豊かなメニューのご応募をお待ちしております。ピザ部門/ハンバーガー・サンドイッチ部門/料理部門、3部門で作品を募集いたします。

アメリカ農務省の統計によると、2018年のアメリカのナチュラルチーズ生産量は580万トン以上で、単国としては世界最大です。

世界最大の生産量を誇るアメリカは、世界的乳製品需要が増える中安定的に乳製品の供給が出来る国であり、高品質であるアメリカ産チーズは、国際的なチーズコンテストで多数のタイトルを授与しており、日本でも注目すべきチーズです。近年、日本への輸入量は増加し、2018年の日本への輸入量は3万3千トンを超えています。

「アメリカ産チーズの需要も高まり注目が集まっている今、本コンテストで、お客様に提供したい、新たな人気メニューを考案してほしい」(駐日代表:ジェフリー・マクニール) 今年もイタリアンの巨匠 東京・銀座ラ・ベットラ・ダ・オチアイ オーナの落合 務シェフを最終審査員にお迎えし、コンテストを行います。

(写真は2018年の表彰)





brought to you by U.S. Dairy Export Council

(募集要項)

○お客様に提供したい、アメリカ産チーズを使った新しいアイディアメニューを募集致します。

- (1) ピザ部門 (外食・小売商品問わず)
- (2) ハンバーガー/サンドイッチ部門
- (3) 料理部門 (和洋中料理、デザート含む) の中から対象を選んでご応募ください。

※応募数の制限はございません。(複数部門へのエントリー、また同部門での複数応募も可)

(応募資格)

企業に所属しメニュー開発・商品開発に従事されている方/飲食店・宿泊施設に従事する料理人の方

- ・ 年齢、性別、国籍は不問。但し日本在住の方に限ります。
- ・ 応募者は、個人名での応募以外にも、開発チーム、部署名、会社名でも可。但し、最終審査は、個人名の応募者の場合は本人、チーム、会社の場合は代表者の1名が行います。
- ・ 応募作品は、所属企業(店舗やオーナーなど)の了承を得ているものに限ります。
- ・ 最終審査会、表彰式に参加可能であること。(11月23日(土・祝)都内)

(応募条件)

- ・ 作品に使用するチーズの80%以上はアメリカ産チーズを使用した作品。
- ・ 受賞した応募作品は、期間にかかわらず、商品化、メニュー化し、販売。
- ・ 他国産チーズを併用して使用の場合は、種類、原産地の開示をお願いします。
- ・ メニュー化を前提とした店舗もしくはラインでのオペレーションが可能な作品。
- ・ 和・洋・中のジャンルは問いません。
- ・ 入手が難しい特殊食材・季節限定の食材はなるべくさけてください。
- ・ 1作品1部門の応募です。1作品を2つの部門でエントリーする事は出来ません。

(応募規定)

- ・ 作品は、実技審査時間30分以内で2皿を完成すること。時間内で出来ない具材(ピザ生地、麺生地、調理パン、ソースなど)は、予め仕込みをした状態で持ち込み可。
- ・ 実技・試食審査用の2皿の材料は、各自にて全て持ち込みをお願いします。(事前送付も可) また、撮影・プレゼン用のお皿を2枚ご用意ください。
- ・ 他のコンテスト受賞の類似品は不可。
- ・ 主催者は応募作品、応募者の情報を、ウェブサイト・映像・出版物等へ掲載する使用権を取得するものとし応募者はこれに協力するものといたします。
※応募者は応募作品を主催者に提出した時点で、本規定に同意したものとみなされます。
- ・ 応募用紙(写真含む)は返却いたしません。
- ・ エントリーされた部門にそぐわない作品の場合は、事務局判断で部門変更させて頂く場合もございます。
- ・ 審査を公平に期するため、ご応募頂いた作品の加筆・修正は原則としてお受けできません。

(応募方法) 【郵送】

- ・ 規定の応募用紙に、必要事項をご明記のうえ、応募作品の写真を貼り、郵送にてご応募ください。
- ・ 写真は、料理の全体が写った外観写真を1枚、内層の写真を1枚添付してください。(規定応募用紙コピーでも可)
- ・ 応募用紙は、当事務局WEBサイトからもダウンロードできます。
※ダウンロードした応募用紙は、規定のサイズ(A3)と同じサイズで印刷しお送りください。
- ・ グループでご応募の場合は代表者名をご記入ください。

(応募締切) 2019年9月10日(火) 消印有効



brought to you by U.S. Dairy Export Council

(審査・発表)

第一次審査 2019年9月下旬～10月初旬 レシピと作品写真による書類審査
最終/試食審査 2019年11月23日(土・祝) 服部栄養専門学校にて、一次審査通過15作品/15名による実技とプレゼンテーション・試食審査。審査後、表彰式/懇親会
最終審査員 落合務(東京・銀座ラ・ベットラ・ダ・オチアイ オーナシェフ/日本イタリア料理協会 会長)
服部津貴子(学校法人 服部学園 服部栄養料理研究会 会長)
村山重信(NPO法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長)
その他著名料理人、協会代表 計5名 (敬称略・五十音順)

(賞)

最優秀作品賞 3名(各部門) 100,000円
優秀賞 3名(各部門) 50,000円
※遠方の方は、宿泊費・交通費は別途支給いたします。

主催 アメリカ乳製品輸出協会
協力 ピザ協議会/NPO法人チーズプロフェッショナル協会
後援 アメリカ大使館/アメリカ農産物貿易事務所

○応募・お問い合わせ

アメリカ産チーズ アイディアメニュー コンテスト事務局 担当：佐藤
〒178-0063 東京都練馬区大泉学園東大泉 5-38-20-1F 料理向きチーズ専門店「クッキングチーズ」内
Tel. 03 (5935) 4428 [10:00-18:00、月曜日休み] Fax. 03 (5935) 4429
アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト
URL ; <http://www.meltingpot0314.jp/usdec/contest/index.html> (6月19日(水)より開設)

このリリースに関するお問い合わせ先

アメリカ乳製品輸出協会 担当：古山、富山
〒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 Fax:03-3221-5960