

マイユ ビネガーの新しい魅力を引き出す

プロの料理人を対象とした

「マイユ料理コンクール 2016」開催のお知らせ

主催：ユニリーバ・フランス / エスビー食品株式会社

エスビー食品(株)は、ユニリーバ・フランス社との共催にて、プロの料理人を対象とした「マイユ料理コンクール 2016」を開催いたします。

「マイユ料理コンクール 2016」開催概要

◆テーマ

ブルゴーニュ地方の老舗調味料ブランド“マイユ”。

世界中の美食家に愛されるマイユビネガーの新しい魅力を引き出した、皿盛のデザートメニューをご提案ください。

◆応募資格

和食、洋食を問わず飲食物を提供するフードサービスに従事しているプロの料理人の方。

◆応募条件

マイユビネガー1種類以上と、マスタード1品を必ず使用し、最低使用比率は規定しませんが、「MAILLEビネガーの新しい魅力が引き出されていること」を基準とします。

皿盛のデザートメニューを作成してください。1人前ずつ盛り付け、計4名様分を制作していただきます。

- ・原価4人前で3,000円上限でのメニューを作成してください。
- ・1人2作品まで応募可能ですが、未発表のもので、応募者本人のオリジナルに限ります。
- ・応募作品は2時間以内に制作できるものとします。(前日の仕込みは不可)
- ・応募作品の映像・出版物その他への使用权は、主催者に帰属します。

*対象商品

左から、ハニーマスタード、ディジョンマスタード、種入りマスタード、白ワインビネガー、赤ワインビネガー、シェリー酒ビネガー、バルサミコビネガー、ラズベリー果汁入りワインビネガー



◆応募期間

2016年6月18日(土)～2016年8月31日(水)必着

◆応募方法

下記サイトより応募用紙をダウンロードいただくか、事務局までご連絡ください。

ユニリーバ・フランスのホームページ <http://maille.jp>

エスビー食品のホームページ http://www.sbfoods.co.jp/info/2016/06_maille/

応募用紙に必要な事項を記入のうえ、作品の写真を貼付し、事務局まで郵送ください。尚、応募用紙の返却はいたしませんので、予めご了承ください。

◆審査方法

書類審査ならびに実技審査を行います。

【書類審査（一次審査）】

応募作品の中から5点を選出します。書類審査を通過された方には、9月中旬までに書面にてご連絡いたします。

【実技審査（最終審査）】

実技審査では作品を実際に制作していただき受賞者を決定いたします。

【実技審査及び表彰式】

2016年10月25日(火) 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 BO!SHIODOME」

◆賞

金賞(1名)：賞金30万円及び楯

銀賞(1名)：賞金10万円及び楯

*受賞作品はマイユホームページ、業界専門誌などでご紹介させていただきます。

◆事務局・お問い合わせ先

〒113-8477

東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3階 柴田書店内

「マイユ料理コンクール2016」事務局

Tel：03-5816-8255 / Fax：03-5816-8272

(お問い合わせ受付時間：平日10時～17時) *但し12時～13時を除く

◆告知方法

専門雑誌やホームページにて告知してまいります。

●本リリースに関するお問い合わせ●

エスビー食品(株) 広報ユニット

〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<http://www.sbfoods.co.jp>