

**MAILLE ビネガーとマスタード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」結果発表と受賞作品のご案内

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」の実技審査を2016年10月25日に開催致しましたので、結果発表と受賞作品のご案内を致します。

「マイユ料理コンクール」結果報告

2016年10月25日（火）フランス料理文化センターにて、「マイユ料理コンクール 2016」の実技審査が開催されました。数多くの応募者の中から書類審査を通過した6名が腕を競い、梅田尚子様（エクシブ京都 八瀬離宮）が見事金賞栄冠に輝き、銀賞は宮嶋 悠様（ブリリアント・ザ・銀座）が受賞しました。

（敬称略）

賞	氏名	所属	作品名
金賞	梅田 尚子	エクシブ京都 八瀬離宮	ラズベリー風味のビネガージュレと小豆のムース ハニーマスタードのアイスクリームと共に
銀賞	宮嶋 悠	ブリリアント・ザ・銀座	ブルゴーニュをたまごにつめて

ブルゴーニュ地方ディジョンの老舗調味料ブランド「MAILLE」のビネガーとマスタードの新しい魅力を引き出した「皿盛りのデザートメニュー」が今回のテーマ。

6月から8月の募集期間には、和食、洋食を問わず全国から数多くの作品が応募されました。

9月中旬に行なわれた書類審査を通過した6名が実技審査に進み、審査員の前で、それぞれの自信作のプレゼンテーションを行いました。



今年度で5回目の開催となるマイユ料理コンクール、金賞・銀賞を獲得した2名のみならず、最終審査に挑んだ全ての料理人が持てる技量を注ぎ込んだ最高の一皿を作り、審査が難航するほどの力作が並んだ決勝となり、世界中の美食家に愛される「MAILLE」のビネガーとマスタードの新たな魅力を引き出すコンクールとなりました。

◆「マイユ料理コンクール 2016」金賞作品

エクシブ京都 八瀬離宮

梅田 尚子 様

「ラズベリー風味のビネガージュレと小豆のムース
ハニーマスタードのアイスクリームと共に」

マイユ ビネガーのダイナミックさと繊細さが伝わるよう、ムースより泡の大きな、泡立てたジュレを使うことにより、口の中で大きく広がるデザートに仕上げました。

酸味に合わせ小豆の甘味を使い、優しさを加えています。

クッキー生地、アイスクリームにはマスタードを用い、それぞれの個性が出るよう違う香りを楽しめるようにしました。

チョコレートカップの中のくろみつショコラは、ムースと合わせてもそのまま食べても美味しさが味わえるようにしています。



◆「マイユ料理コンクール 2016」銀賞作品

ブリリアント・ザ・銀座

宮嶋 悠 様

「ブルゴーニュをたまごにつめて」

マイユの拠点であるブルゴーニュの名産品、ピノノワールの赤ワインとパンデピスを使用し、卵型のチョコのケースにつめ、パフェ仕立てにしました。

甘いバニラアイスとキャラメルムースに、ビネガーと赤ワインの酸味、マスタードとスパイスのアクセントを合わせ、一緒に口に入れた時のバランスを考えて作りました。



◆「マイユ料理コンクール 2016」入賞作品

(敬称略)

氏名	所属	作品名
波多江 優貴	ラシャンス博多の森	粒マスタードのウアラネージュとバルサミコビネガーの軽いムースオショコラ
北村 真澄	ラ・キャリエールクッキングスクール	いちじくの軽いコンポートのキャラメリゼ 粒マスタードとカシスのハーモニー
東澤 将太	中国料理 かすが	トマトとバジルの生月餅 ～ラズベリー入りワインビネガー飴を溶かして～
野口 ゆきえ	シャングリ・ラ ホテル東京	summer memory

◆実技審査員

(敬称略)

厨房審査	市塚 学 (パレスホテル東京「クラウン」/アヴァンセの会)
	工藤 雅克 (ディズニーアンバサダーホテル/アヴァンセの会)
試食審査	島田 進 (パティシエ・シマ)
	望月 完次郎 (帝国ホテル)
	宮崎 慎太郎 (ザ・リッツ・カールトン東京「アジュール フォーティファイブ」)
	大沢 晴美 (フランス料理文化センター 親善大使)
	シルビー・デイビット (ユニリーバ・フランス マイユインターナショナル担当部長)
	金子 功 (エスビー食品株式会社 業務用企画ユニットマネージャー)

◆運営協力

フランス料理文化センター (FFCC)

審査会場提供：東京ガス株式会社

◆サイト URL

http://www.sbfoods.co.jp/info/2016/06_maille/

●お問い合わせは エスビー食品(株) 広報ユニット まで●

〒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>