

**MAILLE ビネガーとマスタードの新しい魅力を引き出すプロ限定の料理審査会**  
**「マイユ料理コンクール 2017」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

エスビー食品株式会社は、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 2017」の実技審査会を2017年10月18日に開催いたしました。

### ■「マイユ料理コンクール 2017」結果報告

2017年10月18日（水）、フランス料理文化センターにて「マイユ料理コンクール 2017」の実技審査が行われ、数多くの応募者の中から書類審査を通過した6名が腕を競い合いました。

見事金賞の栄冠に輝いたのは、早見 裕亮様（ブラッスリーオザミ ソラマチ店 調理部 スーシェフ）、銀賞は中川 佳様（学校法人大和学園 京都調理師専門学校 フランス料理上級科 学科長）が受賞されました。

（敬称略）

賞	受賞者氏名	所属	作品名
金賞	早見 裕亮	ブラッスリーオザミ ソラマチ店 調理部 スーシェフ	ズワイガニとアボカドのカネロニ仕立て、 ガスパチョソースと粒マスタードの クレーム・グラッセをアクセントに
銀賞	中川 佳	学校法人大和学園 京都調理師 専門学校 フランス料理上級科 学科長	カニのキューブとブリアサヴァランの クロケット仕立て アボガドとリンゴのクーリー

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「前菜メニュー」が今回のテーマ。

6月から8月の募集期間には、洋食のみならず幅広いジャンルの作品が、全国から数多く応募されました。

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、渾身の一品をプレゼンテーションしました。



今年度で6回目の開催となるマイユ料理コンクールでは、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最高の一品を作りました。

その結果、審査が難航するほど力作揃いの決勝となり、世界中の美食家に愛される「MAILLE」のピ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。

## ■審査結果

### ◆「マイユ料理コンクール 2017」金賞作品

ブラスリーオザミ ソラマチ店 調理部 スーシェフ  
早見 裕亮 様

「ズワイガニとアボカドのカネロニ仕立て、ガスパチョソースと  
粒マスタードのクレーム・グラッセをアクセントに」

(受賞者コメント)

色づかみや盛り付けで視覚面から、料理への期待を高めました。

リコピンが多いトマトを使用し、ガスパチョがソースとなり

カネロニのカニ、アボカド、モッツァレラチーズの旨みを引き出しながら  
全体をまとめました。

火を入れずに使用したマスタードのクレーム・グラッセを加えることで、  
まるやかさとピリッとした爽快感をアクセントとして加えています。

クレーム・グラッセによる一皿の中での味の変化をお楽しみいただけます。



### ◆「マイユ料理コンクール 2017」銀賞作品

学校法人大和学園 京都調理師専門学校  
フランス料理上級科 学科長  
中川 佳 様

「カニのキューブとブリアサヴァランのクロケット仕立て  
アボガドとリンゴのクーリー」

(受賞者コメント)

色とりどりの野菜を、白ワインピネガーやハチミツなどで爽やかに味付けた  
マリナードジュレでコーティングしました。

マヨネーズと白ワインピネガーで和えた紅ズワイガニを詰め、アボカドの  
クーリーを添えました。

カニとマヨネーズ、アボカドとトマトなど玉道の組み合わせを、  
プレゼントのような形状に仕上げ、フランス料理を身近に感じ、  
親しまれるように意識しました。



## ■「マイユ料理コンクール 2017」入賞作品

(敬称略)

氏名	所属	作品名
工藤 健一郎	株式会社京都東急ホテル	タマゴ
駒井 有人	株式会社ホテルオークラ東京	ハニーマスタードのパンペルデュ ラッケしたフォアグラ バルサミコソースのガストリックソース
北村 真澄	学校法人大和学園 ラ・キャリエールクッキングスクール	鶏胸肉とマスタードのファルシ 3種のビネガーと共に
池田 進一	株式会社ホテルオークラ東京	オマールのラズベリー風味のカラメリゼと リー・ド・ヴォーのマスタードムース添え

## ■実技審査員

(敬称略)

厨房審査	朝比奈 悟 (アサヒナガストロノーム/アヴァンセの会 会長)
	安達 晃一 (ラターブルド ジョエル・ロブション/アヴァンセの会)
試食審査	吉野 建 (タテル ヨシノ)
	鈴木 房雄 (プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪、グランドプリンスホテル新高輪)
	工藤 敏之 (ラ ロシエル)
	大沢 晴美 (フランス料理文化センター 親善大使)
	金子 功 (エスビー食品株式会社 営業グループ上席マネージャー)
	伊藤 景子 (エスビー食品株式会社 マーケティング企画ユニット担当マネージャー)

## ■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/2017/06\\_maille/](http://www.sbfoods.co.jp/info/2017/06_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>