

2018年11月28日

MAILLE ビネガーの酸味とマスタードの辛みの絶妙なバランスが高評価
「マイユ料理コンクール2018」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2018」の実技審査会を2018年10月16日に開催いたしました。

■「マイユ料理コンクール2018」結果報告

鶏肉を使ったメインメニュー2018年10月16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2018」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、小林 涼太様（株式会社ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル 調理部レストラン調理課）、銀賞は磯村 悠介様（Wa 風本舗おやぢの台所 調理部）が受賞されました。

（敬称略）

賞	受賞者氏名	所属	作品名
金賞	小林 涼太	株式会社ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル 調理部レストラン調理課	パンデピスを纏った鶏ムネのファルス 焦がしマスタード香るシェリービネガー ソース
銀賞	磯村 悠介	Wa 風本舗おやぢの台所 調理部	マスタード餅の蓮根つくね椀

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「鶏肉を使ったメインメニュー」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7回目の開催となるマイユ料理コンクールは、応募作品のレベルが毎年上がってきており、金賞・銀賞を獲得した2名のみならず、最終審査を通過した料理人全員が最高の一品を作りました。マスタードの辛みとビネガーの酸味のバランスをとりながら、食材の美味しさを引き出すという難しい課題でしたが、和洋問わずどんな料理にも活躍する「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。

■審査結果

◆「マイユ料理コンクール 2018」金賞作品

株式会社ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル
調理部レストラン調理課

小林涼太 様

「パンデピスを纏った鶏ムネのファルス 焦がしマスタード香る
シェリービネガーソース」

(受賞者コメント)

マイユの拠点であるブルゴーニュをイメージし、鶏むね肉の旨みを引き立てるよう、はちみつ代わりに、ハニーマスタードを使い燻製をかけて新たな風味とコクを出した種入りマスタード、ダイナミックな香ばしさを出した焦がしマスタードなど、マイユビネガーと合わせることで繊細さの中に個性を出すようにしました。一皿の中に表現の仕方を変えたマイユビネガー、マスタードを忍ばせ、最後まで楽しめる料理に仕上げました。



◆「マイユ料理コンクール 2018」銀賞作品

Wa 風本舗おやぢの台所 調理部

磯村 悠介 様

「マスタード餅の蓮根つくね碗」

(受賞者コメント)

日本料理のからし蓮根を再構築するというテーマで、愛知県東三河の銘菓、鬼まんじゅうをイメージして考案しました。鶏つくねにすりおろした蓮根を加えることにより、もっちり仕上げ、バルサミコビネガーで味を引き締め、酸味とコクを加えました。布団のようにかぶせた白玉もちには、ハニーマスタードの香りと酸味をつけ、優しい甘さのさつまいものすり流しで滋味のある和食に仕上げました。



■「マイユ料理コンクール 2018」入賞作品

(敬称略)

氏名	所属	作品名
有年 大輔	ad hoc 調理	表ミソ香る鶏もも肉のパロティーヌ ディアブルスタイル カラメルビネガーのペールをまとった森のマティニオンを添えて
三木 健	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 イタリア料理 上級科 主任	ひな鶏胸肉のパンチェッタ巻きフリットとナッツを纏った腿肉のロースト “MAILLE” オリエンタルソースで
菅原 裕也	株式会社ホテルオークラ 札幌調理部洋食調理課	チキンのクネルとパンデピス ラズベリー香るサバイヨンソース 味噌マスタード焼きにしたチキン 春菊のペルシャード仕立て ガストリックソース
鮫島 光司	株式会社明治記念館調理室 洋食部	伊達鶏のディアブル風と赤ワイン煮込み

■実技審査員

(敬称略)

厨房審査	福本 渉 (株式会社インフライトフーズ/アヴァンセの会)
	市塚 学 (パークハイアット東京/アヴァンセの会)
試食審査	坂井 宏之 (ラ・ロシェル)
	石原 雅弘 (東京ステーションホテル)
	村田 明彦 (鈴なり)
	大沢 晴美 (フランスレストラン文化振興協会)
	小島 和彦 (エスビー食品株式会社 執行役員)
	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)

■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

<https://www.sbfoods.co.jp/maille/concours/2018/>

●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

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