

世界の美食家たちに愛される MAILLE ビネガー・マスタードの  
新しい魅力を発見！

## 「マイユ料理コンクール2019」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

エスビー食品株式会社は、ユニリーバ・フランス社との共催にて、今年8回目となる、プロの料理人を対象とした「マイユ料理コンクール2019」を開催いたします。

### 「マイユ料理コンクール2019」開催概要

#### ◆テーマ

フランス高級ワインの産地としても名高いブルゴーニュ地方に拠点を構え、270年以上の歴史を誇る老舗調味料ブランド“マイユ”。美食家たちに愛される MAILLE ビネガーとマスタードの、新しい魅力を引き出した、鯛を使ったメインメニューをご提案ください。

#### ◆応募資格

- ・和食、洋食、中華等のジャンル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。
- ・経験年数、年齢は問いません。
- ・ホール係、料理研究家、料理学校生徒の方は、対象外とさせていただきます。
- ・本コンクール審査過程で応募者がフードサービス業に所属しなくなった場合は、以降の審査を受けることができなくなる場合があります。

#### ◆応募条件

- ・マイユビネガー1種類以上と、マスタード1種類以上を必ず使用し、最低使用比率は規定しませんが、「MAILLE ビネガー・マスタードの新しい魅力が引き出されていること」を基準とします。
- ・鯛を使ったメインメニューを作成してください。1人前ずつ盛り付け、4人前を制作していただきます。
- ・提供価格は1人前で3,500円（原価率35パーセント）までのメニューとします。
- ・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。  
（前日の仕込みや調理済み食材の持ち込みは基本的に不可。許可される食材等については、別途一覧をご確認ください。）
- ・応募作品の映像・出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。

#### \*対象商品

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、ディジョンマスタード、種入りマスタード、ハニーマスタード



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  
商品紹介ページ（マイユのブランドサイト(エスビー食品HP内)）…<https://www.sbfoods.co.jp/maille/>

#### ◆応募期間

2019年7月5日（金）～2019年8月31日（土）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。

エスビー食品のホームページ <http://www.sbfoods.co.jp/maille/>

応募用紙に必要事項を記入のうえ、作品の写真を貼付し、事務局まで郵送ください。

尚、応募用紙は日本語表記（カタカナ含む）のみとし、第三者が再現できるようにご記入ください。

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・スケジュール

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6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）及び表彰式】

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。

2019年10月16日(水) 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・お問い合わせ及び、応募用紙送付先

「マイユ料理コンクール」事務局

〒103-0014

東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6-3F

株式会社 CUISINE KINGDOM（料理王国） 内

Tel：03-6861-6101 / Fax：03-6861-6102（お問い合わせ受付時間：平日10時～18時）

#### ◆告知方法

専門雑誌やホームページにて告知します。

マイユとは… “マイユ” は、フランス高級ワインの産地としても名高いブルゴーニュ地方のディジョンに拠点を構え、長い歴史を誇る調味料ブランドです。18 世紀後半にはヨーロッパ各国の皇室御用達に選ばれ、現代もフランス料理の星付きレストランはもとより、世界中の美食家の間で愛され続けています。

---

●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

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

\*\*\*\*\*7月16日は「からしの日」\*\*\*\*\*

日本からし協同組合は、昨年創立 60 周年を迎え、7 月 16 日を「からしの日」と制定しました。からし・マスタードの新たな食べ方の提案を通じて、より一層の普及促進につなげて参ります。

---