

MAILLE ビネガーとマスタードの新しい魅力を引き出す一皿が決定！
「マイユ料理コンクール2019」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2019」の実技審査会を、2019年10月16日に開催しました。

■「マイユ料理コンクール2019」結果報告

2019年10月16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2019」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、小形 禎之様（株式会社セルリアンタワー東急ホテル CH・RS 調理）、銀賞は東園 勇樹様（上之園西洋堂 HIGH LINE レストラン事業部）が受賞されました。

（敬称略）

賞	受賞者氏名	所属	作品名
金賞	小形 禎之	株式会社セルリアンタワー東急ホテル CH・RS 調理	粒マスタードの香りを纏った真鯛のロティ ハニーマスタードソースと共に
銀賞	東園 勇樹	上之園西洋堂 HIGH LINE レストラン事業部	パネした真鯛のポワレ 粒マスタード風味 浅利のエスカベッシュとハニーマスタード香る 人参ピューレ添え

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「鯛を使ったメインメニュー」が今回のテーマ。

7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8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、繊細で上品な鯛の美味しさを引き出すという難しい課題でしたが、和洋中を問わず、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 2019」金賞作品

株式会社セルリアンタワー東急ホテル

CH・RS 調理

小形 禎之様

「粒マスタードの香りを纏った真鯛のロティ ハニーマスタードソースと共に」

(受賞者コメント)

淡白な鯛にスパイシーな粒マスタードと日本古来から受け継がれている「発酵」をヒントに味噌を加えたクルートを纏わせました。芳醇な香りと甘みを持つハニーマスタードに、ガストリックしたはちみつとシェリービネガーの香ばしさと穏やかな酸味を加えることにより、まろやかでコクのあるソースに仕上げました。



◆「マイユ料理コンクール 2019」銀賞作品

上之園西洋堂 HIGH LINE

レストラン事業部

東園 勇樹様

「パネした真鯛のポワレ 粒マスタード風味

浅利のエスカベッシュとハニーマスタード香る人参ピューレ添え」

(受賞者コメント)

真鯛の身質を生かすために、パン粉つけて食感の違いが出るよう心掛け、粒マスタードとオレンジを中に閉じ込めることにより、香りも楽しんでいただける一皿になっています。

付け合わせには、オレンジとマスタード風味の人参のピューレを添えて、メインの真鯛との一体感ができるように仕上げました。



■「マイユ料理コンクール 2019」入賞作品

(敬称略)

氏名	所属	作品名
平野 健介	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 宴会調理課ホット/コールド	粒入りマスタードと白味噌のクルート 真鯛 の鱗仕立て 白ワインビネガー香るバターソース ウッフアンムレットを添えて
大野 友輔	株式会社セルリアンタワー東急ホテル 調理部 宴会調理	マスタードとアーモンドの衣を纏った 真鯛のロティ 南仏の海岸のイメージで
山口 諒真	株式会社ホテルニュー・オータニ ベッラ・ヴィスタ 40F 調理	シェリー酒香る鯛と帆立のクレピネット包み マスタードとの調和 ブイヤベース仕立て
鈴木 宏明	株式会社ミリアルリゾートホテルズ 東京ディズニーランドホテル調理部 ホット/コールド	ラズベリー香る鯛のかぶら蒸し ハニーマスタード味噌のエスプーマと 白ワインビネガーで締めた鯛薄造り

■実技審査員

(敬称略)

厨房審査	福本 渉 (株式会社ティエフケー/アヴァンセの会)
	平松 惇 (グランドプリンスホテル高輪/アヴァンセの会)
試食審査	市塚 学 (パークハイアット東京)
	笠原 将弘 (賛否両論)
	山野辺 仁 (銀座 やまの辺)
	南谷 桂子 (湯河原 ロティスリー桂樹庵)
	小島 和彦 (エスビー食品株式会社 取締役)
	竹本 睦弘 (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/2019/>

●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>