

世界的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！

## 「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」 開催のお知らせ

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「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」を開催いたします。

今回のテーマは、世界中の美食家に愛される MAILLE ビネガー、マスタードの新しい魅力を引き出した「豪州牛肉」を使った「テイクアウト」メニューです。

今回は、例年実施しております「マイユ料理コンクール」とは趣向を変えております。

現在、コロナ禍の厳しい状況で、お客様へのメニュー提供機会も限られ、料理人の「メニューに込めた思い」を伝えることも難しくなっています。

このような状況下でも「テイクアウト」メニューによって、その「思い」の一端を伝えることができるのではないのでしょうか。

エスビー食品株式会社では、このような料理人の「メニューに込めた思い」を伝えることを応援したいと考え、今回のコンテストのテーマを決定いたしました。

「テイクアウト」メニューは、外食全般の厳しい状況の中でも需要が増大しています。

今回、このテーマにすることでよりカジュアルなメニューとし、幅広く多くの料理人の方にご参加いただきたく考えております。

### 「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」開催概要

#### ◆テーマ

“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、長年の歴史を誇る老舗調味料ブランドです。

世界中の美食家に愛される MAILLE ビネガー、マスタードの新しい魅力を引き出した「豪州牛肉」を使った「テイクアウト」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。
- ・経験年数、年齢は問いません。
- ・ホール係、料理研究家、料理学校の生徒の方は、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

①MAILLE ビネガー1種類以上と、マスタード1種類以上を必ずご使用ください。

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。

②「豪州牛肉」を使った「テイクアウト」メニューを作成してください。

※提供価格 1 人前で税込み 2,000 円（食材原価率 35 パーセント）までのメニューを作成。

※メニューは、ご飯、パン、麺などを含めた 1 人前とします。

※メニューは、スープや飲料などの液体、およびデザートを除く。

※調理後、1 時間程度で喫食を想定。喫食時の再加熱無し。

※食材原価率は、容器代や箸、フォーク代を除く。

※容器は、指定項目を満たすものからお選びください。

③作品は未発表のもので、応募者本人のオリジナルに限ります。1 人 2 作品まで応募が可能です。

④調理時間の制限はありません。（マリネや漬け時間なども制限はありません）

⑤応募作品の映像・出版物その他への使用权は、主催者に帰属します。

#### ◆対象商品

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 <https://www.sbfoods.co.jp/maile/item.html>



#### ◆審査スケジュール

応募期間：2021 年 7 月 6 日（火）～2021 年 8 月 31 日（火）

書類審査：2021 年 9 月下旬予定

最終審査：2021 年 11 月 10 日（水） ※応募者出席不要

#### ◆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/maile/>

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

書類審査ならびに最終審査を行います。

##### 【書類審査（一次審査）】

応募作品の中から計 6 点を選出します。

書類審査を通過された方には 9 月末までに書面にてご連絡いたします。

また最終審査方法など詳細をご連絡いたします。

##### 【最終審査】※応募者は出席不要です。

書類審査通過作品 1 点、および調理済み食材（4 人前以上）を、事前に冷蔵または冷凍で送付いただきます。

当日は、送付された作品、および調理済み食材をこちらで実際に盛り付け、審査いたします。

また、事前に調理場面などの動画を作製いただき、審査の参考とさせていただきます。

#### 【結果発表】

最終審査に進まれた方には、2021年11月10日（水）の夕方、メールなどで結果をご報告いたします。

また、後日ホームページや業界専門誌などを通して発表いたします。

#### ◆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

「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト 2021」事務局

〒103-0014

東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6

株式会社 J F L Aホールディングス（料理王国） 内

電話：03-6861-6101

F A X：03-6861-6102

H P：<https://cuisine-kingdom.com/maille2021>

（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。

前回の「マイユ料理コンクール 2019」結果発表はこちら

<https://www.sbfoods.co.jp/maille/concours/2019/result.html>

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。

---

#### ●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報・IR室 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/>

\*\*\*\*\*7月16日は「からしの日」\*\*\*\*\*

日本からし協同組合は、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。