

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！
「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」
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「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」の最終審査会を開催しました。

■「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」結果報告

2021年11月10日(水)、数多くの応募者の中から書類審査を通過した6名の作品が「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト2021」の最終審査に進みました。

見事、金賞の栄冠に輝いたのは、伴田 祐耶様（京都調理師専門学校）、銀賞は谷口 弘樹様（医療法人社団 明德会 かば記念病院）が受賞されました。

（敬称略）

賞	氏名	所属	作品名
金賞	伴田 祐耶	京都調理師専門学校 講師	牛 MAILLE 弁当 日本料理 4 法仕込み
銀賞	谷口 弘樹	医療法人社団 明德会 かば記念病院 料理長	豪州牛肉の Curry balsamique

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「豪州牛肉」を使った「テイクアウト」メニューが今回のテーマです。

従来まで開催されていたマイユ料理コンクールの精神を引継ぎ、9 回目の開催となった今回のコンテストでは、金賞・銀賞を獲得した2名のみならず、全ての参加者が自身の持てる力を出し切った最高の一品を提出しました。

尚、今回はコロナ禍のため、例年実施しているマイユ料理コンクールとは趣向を変えての実施となりました。

長引く緊急事態宣言や外食店への休業要請により、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」を伝えることが難しい期間が続きました。

そのような状況下においても、「テイクアウト」メニューによって、料理人の「メニューに込めた思い」を伝えることができるのではないかと考え、今回のコンテストのテーマを決定いたしました。

また、最終審査会については本来の集合形式では行わず、書類審査通過後、調理済み食材を事前に冷蔵または冷凍でご送付いただき、当日は調理担当のシェフが盛り付け、審査をするという新しいスタイルとなりました。



【最終審査員、当日調理シェフの皆様】

■審査結果

◆「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト 2021」金賞作品

伴田 祐耶様

京都調理師専門学校

「牛 MAILLE 弁当 日本料理 4 法仕込み」

(伴田 祐耶様のコメント)

日本料理の五法にならない「生、煮る、焼く、蒸す、揚げる」の 5 つの調理法で料理を考案し、それぞれの調理法に合わせた牛肉、味わいに合わせて 2 種類のビネガーと 2 種類のマスタードを使用しました。

(今回はテイクアウトメニューということで生食に関しては割愛し、4 法となっております)

料理の味付けに対しては、日本料理の香りや食材に、マスタードとビネガーが組み合わさることで、食べた人に新鮮味を感じてもらえるように意識しました。

マスタードが持っている香りと旨みが引き立つ仕立てにし、ビネガーは酸味を活かして味を引き締めたり、煮詰めたりすることで料理のコクが深まるようにしました。

様々な牛肉を使うことで、味のバランスを意識し、フードロス問題が深刻化している現状を考慮し、ご家庭で余った牛肉を今回の調理法でアレンジして食べていただきたいと思い考案しました。

誰でも簡単に作ることができるように調理工程を減らしたこともポイントの一つです。

【選考理由】

日本料理にビネガーやマスタードを使用することは難しいところもあり、どのような料理になるのかと思っていたが、上手く調整できていた。揚げ物や焼き物などの温かい料理も冷製になってもバランスが取れていて、色々なバリエーションでまとめられていて食べやすかった。



◆「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト 2021」銀賞作品

谷口 弘樹様

医療法人社団 明徳会 かば記念病院

「豪州牛肉の Curry balsamique」

(谷口 弘樹様のコメント)

今回、私が提案する料理はバルサミコビネガーが主役のカレーです。このカレーはバルサミコビネガーを加える前と後では、驚くほどに味が変わります。

バルサミコビネガーは煮詰めることでそのポテンシャルを発揮します。とろとろに煮詰め、仕上げに加えることで、瞬く間にフレンチカレーへと変化します。いわゆるチャツネのような使い方ですが、バルサミコビネガーの旨み、甘み、酸味がスパイスと何層にも重なり合い、長い余韻を奏でるような非常に奥深い味わいです。

合わせるのは、焦がしマスタードソースが香るチーズナン。焦がしバターとマスタードを合わせることでマスタードの香りが変化し、主役級の味わいです。

テイクアウトがテーマということで、衛生面から生野菜は使用せず、ピクルスを添え、飾りもフリーズドライのエディブルフラワーを使用しています。

野菜を漬けた液で牛肉をマリネすることで、肉の pH を酸性に傾けて、柔らかくなるように工夫しています。

私が提案する、ビネガー、マスタード、牛肉を使用した新しい料理をぜひご賞味ください。

【選考理由】

マイユの調味料の特徴を「カレー」というメニューでどう表現するか注目していたが、食事として完成された味わいであると同時に、ルウもナンもお酒に合う味わいであった。

テイクアウトメニューにおいて大切な「時間が経ったときの味わい」をよく考えられていた。



■「マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト 2021」入賞作品 (敬称略)

氏名	所属	作品名
田中 賢治	mon petit chef	ドーブ・ド・ブッフとアランチーニの プロヴァンサル風 マスタードとビネガーの香りを添えて
早川 光	株式会社ワイズテーブルコーポレーション XEX TOKYO / Salvatore Cuomo Bros.	uMAILLE Sushi
星野 利隆	富山電気ビルディング株式会社 本店4Fレストラン	牛もも肉のデクリネゾン 富山の名産品と洋風氷見うどん弁当
渡邊 航	リゾートトラスト株式会社 グランドエクシブ軽井沢	バルサミコ香る 牛肉とキノコのマス タードピッツァ

■最終審査員 (敬称略)

株式会社ロイヤルパークホテル 取締役総料理長 兼調理部長 松山 昌樹
株式会社ひらまつ 執行役員 兼 ひらまつグループ統括料理長 中谷 一則
ファロ (代官山) 料理長 檜村 仁尊
フランスレストラン文化振興協会 代表 大沢 晴美
エスビー食品株式会社 取締役上席執行役員 開發生産グループ担当 小島 和彦
エスビー食品株式会社 営業グループ 上席マネージャー 新田 慈

■当日調理協力:横浜ガストロノミ協議会 (敬称略)

シェ・フルール横濱 オーナーシェフ 飯笹 光男
日本料理 吉田町 梅林 三代目店主 山下 英児
restaurant pétale de Sakura オーナーシェフ 難波 秀行
restaurant pétale de Sakura 料理長 中島 繁
ローズホテル横浜 洋食総料理長 國領 清貴
株式会社フォーシーズンズグローバル International Cuisine Subzero 料理長 大井 務
Hitotsu オーナーシェフ 野田 一寿

■審査・調理風景



■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

ブルゴーニュ地方ディジョンの老舗調味料ブランド

「MAILLE」の魅力が分かる公式ブランドサイトです。

商品やレシピのご紹介のほかに、

過去のコンテストについてもご紹介しています。

（2021年のコンテストについては順次公開予定）

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



●本件、お問い合わせ先●

<報道関係者様>

エスビー食品（株）広報・IR室 TEL. 03-6810-9790

<一般のお客様>

エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671