

**畑から生まれる、唯一無二の味わい  
プレミアムパスタ“マンチーニ” 第4回コンテストを開催  
入賞者はイタリアへご招待！**

イタリア食材・イタリアワインの輸入商社であるモンテ物産株式会社は、畑から生まれる唯一無二の味わいを持つプレミアムパスタ“マンチーニ”の魅力をさらに広く発信していくことを目的に、今年もレシピコンテストを開催いたします。

マンチーニ社はマルケ州産小麦 100%で、厳選した自社栽培する小麦だけを使用する稀有なパスタメーカー。原料小麦の栽培から、製粉、加工とすべての工程を自社で行うマンチーニ社のパスタは、あらゆる工程で理想のパスタを生み出す工夫があります。豊かな小麦の香り、味わい、そしてパスタのテクスチャーは多くの人を魅了し、愛されています。

本コンテストは、日頃より“マンチーニ”をご使用いただき、その魅力を体感して下さっている日本全国の料理人の皆様にオリジナルレシピを開発していただき、“マンチーニ”の魅力を広く共有していただくことを目的に実施しています。

第4回となる今年のテーマは「マンチーニでなければ表現できない一皿」。

昨年に続き、最優秀賞・優秀賞 受賞者の方をマンチーニ社（イタリア・マルケ州）へご招待します。現地では畑と工場の両方で“プレミアムパスタが生まれる環境”を体感いただける特別プログラムをご用意しています。



## ■開催概要

### <日程>

レシピ募集期間：2026年4月1日(水)～5月31日(日)

一次審査結果発表：2026年7月30日(木)

最終審査会・結果発表：2026年9月7日(月)

### <募集内容>

マンチーニ社のパスタを使用し、テーマに沿ったレシピ

1名につきロングパスタ、ショートパスタ各1レシピまで応募可能

書類審査と最終審査会でレシピ変更可

### <参加資格>

マンチーニ社のパスタを通常ご提供いただいている店舗のシェフの方

### <審査基準>

テーマ「マンチーニでなければ表現できない一皿」に基づき、以下5項目で評価します。

1. マンチーニのパスタを活かしているか
2. アイデア
3. パスタとソースの組み合わせ
4. 調理時間
5. 店舗で提供可能か

### <審査プロセス>

- 一次審査：書類審査
- 最終審査会：一次審査通過者に調理を行っていただき（30分以内）審査を行います。

提出形式：1人前×3皿

### <受賞>

- 最優秀賞・優秀賞 各1名（予定）：マルケ州マンチーニ社訪問ツアーご招待、マンチーニ社より表彰状授与
- 最終審査会 参加賞：マンチーニ社限定品贈呈

### <費用>

参加費：無料

試作および最終審査会に使用する食材は参加者負担とします。

但し、最終審査会で使用するマンチーニのパスタ、および往復交通費はモンテ物産が負担

### <最終審査会 会場>

モンテ物産（株）本社テストキッチン

<審査員>

審査員長：メログラノ 後藤シェフ

審査員：アニコ 井関シェフ、チェンチ 坂本シェフ

特別審査員：リストランテ濱崎 濱崎シェフ\*

特別ゲスト：マンチーニ社代表 マッシモ・マンチーニ氏\*、ジャーナリスト 池田匡克氏\*

\*最終審査会のみ

<応募方法>

二次元コード、または以下リンク先の応募フォームよりお申込みください。



[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKUJV3kXWkzp6fEJPQnEkHB\\_V8pSbPLJm958MJv9DtutRI-A/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKUJV3kXWkzp6fEJPQnEkHB_V8pSbPLJm958MJv9DtutRI-A/viewform)

詳細は案内状、ホームページをご確認ください。

<https://www.montebussan.co.jp/event/2026/04/contest-2026.html>

畑から生まれる、唯一無二の味わい  
**マンチーニ第4回パスタコンテスト**

パスタは、ただの食材ではありません。  
 小麦の香り、噛んだときの食感、そして料理の中での存在感。  
 その個性は、料理人のアイデアと技術によって、  
 はじめて皿の上で表現されるものです。

マンチーニ社は、イタリア・マルケ州の自社畑で小麦を栽培し、  
 畑からパスタづくりを行う数少ないパスタメーカーです。

本コンテストでは、マンチーニのパスタをどのように理解し、  
 どのような料理として昇華させるのかを問います。

求めているのは、単に「美味しいパスタ料理」ではありません。  
**「マンチーニでなければ表現できない一皿」**  
 その発想と技術によって、パスタの可能性を広げる料理人との出会いを、  
 私たちは楽しみにしています。

皆様の挑戦をお待ちしています。

概要  
 ■審査基準 テーマ  
**「マンチーニでなければ表現できない一皿」**  
 ① マンチーニのパスタを活かしているか  
 ② アイデア  
 ③ パスタとソースの組み合わせ  
 ④ 調理時間  
 ⑤ 店舗で提供可能か  
 ※審査基準の詳細は応募用 Google フォームに記載  
 ■参加資格 マンチーニ社のパスタを通常ご提供頂いているお店のシェフの方

スケジュール  
 レジビ申込期間 **4月1日水 ~ 5月31日金**  
 一次審査・結果発表 **7月30日木**  
 最終審査会 **9月7日月**

最終審査会 会場 モンテ物産（株）地下1階ゲストキッチン  
 住所：東京都渋谷区神宮前5丁目52-2 青山オーバルビル 地下1階  
 ※詳細スケジュールについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。

募集要項

表彰・賞品  
 最優秀賞 / 優秀賞：各1名を予定  
 ・イタリア マルケ州 **マンチーニ社訪問ツアー** ご招待  
 ・マンチーニ社より表彰状授与  
 ・モンテ物産公式 HP、SNS 等でのお店やレシピのご紹介

参加賞：最終審査会進出者  
 ・マンチーニ社限定品贈呈

応募レシピ  
 マンチーニ社パスタを使用した、テーマに沿ったレシピ。  
 1名につき、ロングパスタ・ショートパスタ各1レシピ応募可能。

ルール  
 モンテ物産取り扱いのマンチーニ社パスタのうち1つ以上を使用し、  
 30分以内に提供可能なレシピ。  
 ※商品一覧は右記二次元コードからご覧いただけます。

審査プロセス  
 一次審査 書類選考 最終審査 調理、実食  
 ※書類審査と最終審査の合計で決定

費用  
 参加費は無料。  
 試作、最終審査会に使用する食材は参加者負担となります。  
 但し最終審査会に使用するマンチーニ社のパスタはご用意します。

審査員 / 一次・最終審査

審査員長 後藤シェフ  
 メログラノ / 後藤シェフ  
 料理家。日本で初めての料理番組「ヘルシー  
 本気で作り出す」の司会者。イタリア料理家として  
 40年を超える。2019年食生活「ベストシェフ」に  
 選出。2024年「メログラノ」を設立。2025年  
 「リストランテ」を開設。

審査員 チェンチ / 坂本シェフ  
 1976年生まれ。1996年「パスタ」で3年連続  
 受賞。2002年より「パスタ」に、3年連続  
 受賞。2019年食生活「ベストシェフ」に選出。2024年  
 「リストランテ」を開設。2025年「パスタ」を  
 設立。2025年「リストランテ」を開設。

審査員 アニコ / 井関シェフ  
 広島出身。都内で修行。2004年に都府、ヒュッゲ  
 開業。2010年「パスタ」で3年連続受賞。2019年  
 「リストランテ」を開設。2025年「パスタ」を  
 設立。2025年「リストランテ」を開設。

特別審査員 濱崎シェフ  
 ジョーロリスト 池田匡克氏  
 イタリア料理の専門家。日本調理師専門学校卒業。フレンチシェフ。マン  
 チーニ社訪問ツアー「リストランテ」の司会者。2019年  
 「リストランテ」を開設。2025年「パスタ」を  
 設立。2025年「リストランテ」を開設。

特別ゲスト マッシモ・マンチーニ氏  
 マンチーニ社代表  
 マンチーニ社代表。2004年に都府、ヒュッゲ  
 開業。2010年「パスタ」で3年連続受賞。2019年  
 「リストランテ」を開設。2025年「パスタ」を  
 設立。2025年「リストランテ」を開設。

主催者：モンテ物産株式会社  
 【お問い合わせ先】  
 マンチーニパスタコンテスト運営事務局 07P\_mancini@montebussan.co.jp  
 TEL: 03-5466-4510 9:30-17:30 (土日祝日を除く)

〈マンチーニ社について〉

<https://www.montebussan.co.jp/foods/mancini.html>

■本イベントに関するお問い合わせ

■モンテ物産株式会社 会社概要

イタリア食材・イタリアワインの専門商社。『イタリアの素晴らしい真の食文化を知るプロ集団が、日本の食卓に新たな価値・豊かさを届けます』をモットーに、創業以来イタリア一筋、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパなどの酒類のほか、パスタ、オリーブオイル、トマトなど、イタリアで愛される本場の味を日本にお届けしています。

所在地 : 〒150-0001

東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル 6F

代表取締役社長 : 森本 明子

設立日 : 1977 年 12 月 20 日

ホームページ : <https://www.montebussan.co.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/montebussan/>

Instagram : <https://www.instagram.com/montebussan/?hl=ja>

公式オンラインショップ カ・モンテ オンライン : <https://www.camonte.com/>

フリーダイヤル 0120-348-566(土・日・祝を除く 9:00~17:30)

モンテ物産株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル