

優勝者はイタリアへ招待！
星付きリストランテのシェフも認めるプレミアムパスタ
“マンチーニ”レシピコンテストを開催

オンラインショップではポイント10倍セールを6月末まで実施

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、多くの星付きリストランテのシェフたちにも愛用されているプレミアムパスタ“マンチーニ”の魅力を広く発信していくことを目的とし、レシピコンテストを行います。

“マンチーニ”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。

日頃より“マンチーニ”を提供し、魅力を体感している日本で活躍中の料理人の方々にレシピを開発いただき、“マンチーニ”の魅力を広く共有していただくことを目的としてコンテストを開催します。

各部門(ショートパスタ部門、ロングパスタ部門の2部門)の最優秀賞を獲得した優勝者はイタリア・マルケ州マンチーニ社へご招待。プレミアムパスタが生まれる環境を畑、工場共に体感できるプログラムをご用意しています。



掲載チラシ

■開催概要

<日程>

レシピ募集期間 : 5月9日(木)~6月30日(日)

書類審査 : 7月1日(月)~7月20日(土)

最終審査会・結果発表 : 9月9日(月)

<会場>

モンテ物産株式会社 本社テストキッチン

<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にて申請

<https://forms.office.com/r/E40gFuQNHZ?origin=lprLink>



応募フォーム二次元コード

<募集カテゴリー>

ショートパスタ部門、ロングパスタ部門 各部門より最終審査会進出者を決定

<受賞>

最優秀賞 : 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 : マンチーニ社の特別セット贈呈

<審査基準>

マンチーニ社のパスタの魅力を引き出したレシピから「見た目の美しさ」「再現性」「技術力」「オリジナリティ」「テーマ性」の5項目5段階評価

最終選考は上記5つの項目に「味わい」「時間」を追加した7項目5段階評価

<費用>

参加費は無料。最終審査会で使用するパスタと交通費は支給。試作や、最終審査会で使用する材料費は参加者負担。

<参加資格>

全国でマンチーニ社のパスタを通常提供いただいているお店の料理人の方

<審査プロセス>

- 一次審査 : 書類審査
- 最終審査会 : 最終審査会進出者に調理を行っていただき(20分程度)、審査を行います。提出する形態は1人前×2皿。

<審査員>

審査委員長 : メログラノー 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*

マンチーニ社代表 マッシモ・マンチーニ氏*

ディストリビューター三社*

*最終審査会のみ審査

詳細は案内状、HPをご確認ください

マンチーニ パスタコンテスト開催 (<https://www.montebussan.co.jp/event/2024/04/post-23.html>)

マンチーニ パスタコンテスト

2024年5月9日(木)~6月30日(日)

最終審査会 6月30日(日) | 7月中 | 最終審査会 9月9日(月)

審査員: メログラノー 後藤シェフ, アニコ 井関シェフ, チェンチ 坂本シェフ, リストランテ 濱崎シェフ

マンチーニ パスタコンテスト

5月9日(木)~6月30日(日) | 7月1日(月)~7月20日(土)

最終審査会 9月9日(月)

審査員: メログラノー 後藤シェフ, アニコ 井関シェフ, チェンチ 坂本シェフ, リストランテ 濱崎シェフ

マンチーニ パスタコンテスト

審査員: メログラノー 後藤シェフ, アニコ 井関シェフ, チェンチ 坂本シェフ, リストランテ 濱崎シェフ

ディストリビューター: monte

また、マンチーニ パスタコンテスト開催に併せ、一般消費者の方にもその魅力を感じていただけるよう、モンテ物産公式オンラインショップ、公式オンラインショップ カ・モンテでは現在ポイント10倍セールを実施中。6月末まで予定。

<https://www.camonte.com/view/category/ct813>



新商品_ペンネ・リツシエ

■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