

第 4 回マンチーニ パスタコンテスト 「ALTER EGO」金子 和氏が最優秀賞を受賞

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（本社：東京都）は、プレミアムパスタ「マンチーニ」の魅力をより広く発信することを目的とした『第 4 回マンチーニ パスタコンテスト』を開催しました。
今回一次審査に過去最多となる 125 件の応募が集まり、書類審査を通過した 4 名のシェフが最終審査会に進出。「マンチーニでなければ表現できない一皿」をテーマに競い合い、「ALTER EGO」金子 和氏が最優秀賞を受賞しました（優秀賞の選出なし）。



表彰式にて。マンチーニ社のマッシモ社長（左）「ALTER EGO」金子シェフ（右）

最終審査会は、2026 年 9 月 7 日(月)東京・表参道にあるモンテ物産株式会社本社のテストキッチンにて開催。「マンチーニでなければ表現できない一皿」をテーマに、参加者たちは 30 分という限られた調理時間の中で、それぞれの創意工夫を凝らした一皿を披露しました。

審査は、「メログラノー」後藤祐司氏（審査委員長）、「リストラテ濱崎」濱崎龍一氏（特別審査員）、「アニコ」井関誠氏、「チェンチ」坂本健氏の 4 名のシェフと、「月刊専門料理」編集長の淀野晃一氏によって行われました。当日は、ディストリビューター代表 3 名もゲストとして来場。また、特別ゲストとしてマンチーニ社代表のマッシモ・マンチーニ氏、ジャーナリストの池田匡克氏が参加し、講評を通じてコンテストを盛り上げました。

最優秀賞を受賞した金子氏には副賞として、イタリア・マルケ州にあるマンチーニ社への招待が贈られます。現地では畑や工場を訪問し、プレミアムパスタの生産現場を体感するプログラムへの参加を予定しています。

〈最優秀賞〉

■東京都「ALTER EGO」金子 和氏

『マンチーニ社リングイネ シャコのトマトソースとホタテのクリームカボチャ節』



レシピのポイント（金子氏コメント）

「甲殻類の旨味と小麦の香りの調和」をテーマに仕上げました。パスタには、小麦本来の豊かな香りが特長のマンチーニのリングイネを使用。ソースにはシャコの出汁を合わせることで、小麦の香りを活かしながら繊細で奥行きのある旨味を表現しました。さらに、カボチャ節の燻製香やホタテとカリフラワーのクリームを加えることで味わいに変化を持たせ、最後まで楽しめる一皿に仕上げています。」



審査の様子

審査委員長を務めた「メログラノ」後藤氏は、「今回で4回目となるコンテストですが、皆さんがマンチーニのパスタの特徴をしっかりと研究しながら挑戦されていることを強く感じました。料理は勝ち負けではありません。日頃の研鑽の成果を発揮し、新しい挑戦をする機会として、このようなコンテストは大きな意味があると思います。」と述べました。

そして特別ゲストとして参加したマンチーニ社代表マッシモ・マンチーニ氏は、「参加者の皆さまが、イタリア料理の伝統を大切にしながらも、新しい素材や表現への探究心を持ってレシピに取り組まれていることを大変うれしく思います。また、審査を通じて「素材の可能性をどこまで引き出せるか」について活発な議論ができたことも非常に有意義でした。どの作品もレ

ベルが高く、審査は非常に難しいものとなりました。今後もマンチーニのパスタへの理解を深めていただきながら、さらなる挑戦につなげていただければ幸いです。」とコメントし、出場者に賛辞を送りました。

■最終審査会 出場者一覧（敬称略・お名前五十音順）

- ・石川 雄輝／ポリス
- ・遠藤 斗士希／PALERMO PLUS
- ・金子 和／ALTER EGO
- ・佐伯 法知／THE ORIENT



集合写真



新商品の「ミスタ・ブロンズ」

■マンチーニ社について

多くのメーカーが、買い付けた小麦粉を使用してパスタを作るのに対し、プロをも魅了するマンチーニ社は、マルケ州の自社畑で栽培した小麦のみからパスタを作る稀有な生産者です。

小麦の栽培からパスタ製造まですべての工程で研究、工夫を重ね生み出されたプレミアムパスタは多くの星付きレストランのシェフたちにも愛用されています。

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



■本イベントに関するお問い合わせ

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

■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』を理念として、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/>

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/>