

星付きも認めるプレミアムパスタ“マンチーニ” 第3回コンテストを開催 優勝者はイタリアへ招待！

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、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、今年も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ご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た本コンテスト。昨年に引き続き第3回となる今大会でも、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します。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。



MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

星付きレストランも認める
プレミアムパスタ
マンチーニ 第3回パスタコンテスト

■開催概要

<日程>

レシピ募集期間：4月1日(火)～6月1日(日)

一次審査結果発表：7月31日(木)

最終審査会・結果発表：9月8日(月)

<会場>

モンテ物産（株）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/2GK3S9s0Ph>



<募集内容>

指定素材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部門、ショートパスタ部門、各部門より1品まで応募可能

<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：マンチーニ社限定品贈呈

<審査基準>

「日本におけるマンチーニパスタの魅力と可能性を引き出した一皿」のテーマに沿うレシピから「見た目の美しさ」「技術力」「オリジナリティ」の3項目5段階評価

最終選考は上記3項目に「味わい（①香り②食感③バランス）」「調理時間」を追加した5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（公共交通機関のみ）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ご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：一次審査通過者に調理を行っていただき（30分程度）審査を行います。
提出する形態は1人前×3皿

<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、ユニコ 山本シェフ、ディストリビューター三社

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

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 \(montebussan.co.jp\)](http://montebussan.co.jp)

マンチーニ 第3回パスタコンテスト

多くの星付きシェフにも採用されているプレミアムパスタ「マンチーニ」
濃縮小麦から自家製粉、製粉、加工すべての工程を自社で行うマンチーニ社のパスタは、
あらゆる工程で濃縮のバスタを造り出す工夫が凝りこまれています。味わい、噛みごたえ、食感のバリエーション、自然な甘みと酸味、食感を活かしたシソのオイル、
レシピを凝らしたパスタ、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行います。

概要

開催期間 2025年4月1日(火)～6月1日(日)

応募資格 「日本におけるマンチーニパスタの魅力と可能性を引き出した一品」の
テーマに沿ったレシピと「食の文化の発展」をテーマに
「オリジナルパスタ」のレシピを提出する。
最終審査会と最終審査会に提出する材料費は参加費負担。
「調理時間」を通知した5段階の審査時間。

賞 参加費は無料。
最終審査会で使用するパスタと交通費（公共交通機関のみ）は支給。
試作や最終審査会で使用する材料費は参加費負担。
※7月31日までにはモンチーニパスタポータルサイトに一次審査通過者を掲載します。

参加費 本大会でマンチーニ社のパスタを通常ご提供いただいているお店のシェフの方
※7月31日までにはモンチーニパスタポータルサイトに一次審査通過者を掲載します。

審査員 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分程度）審査を行います。
提出する形態は1人前×3皿
※料理メニューについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。
※料理メニューについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。

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 日本未発表のノン・マリアーノを予定

スケジュール

一次審査 6月1日(日)

最終審査会 9月8日(月)

最終審査会
(日時) 2025年9月8日(月)
※料理メニューについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。
(会場) モンチーニパスタ(株) 地下1階テストキッチン
住所：東京都品川区東品川5丁目2-1 富士ビルビル 地下1F

募集要項

テーマ 「日本におけるマンチーニパスタの魅力と可能性を引き出した一品」

日程 お申し込み期間：2025年4月1日(火)～6月1日(日)
一次審査締め切り：7月31日(木)までにモンチーニパスタポータルサイトに一次審査通過者を掲載します。

応募資格 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分程度）審査を行います。
提出する形態は1人前×3皿
※料理メニューについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。

賞 参加費は無料。
最終審査会で使用するパスタと交通費（公共交通機関のみ）は支給。
試作や最終審査会で使用する材料費は参加費負担。
※7月31日までにはモンチーニパスタポータルサイトに一次審査通過者を掲載します。

参加費 本大会でマンチーニ社のパスタを通常ご提供いただいているお店のシェフの方
※7月31日までにはモンチーニパスタポータルサイトに一次審査通過者を掲載します。

審査員 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分程度）審査を行います。
提出する形態は1人前×3皿
※料理メニューについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。

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 日本未発表のノン・マリアーノを予定

スケジュール

一次審査 6月1日(日)

最終審査会 9月8日(月)

最終審査会
(日時) 2025年9月8日(月)
※料理メニューについては一次審査通過者へ別途ご連絡いたします。
(会場) モンチーニパスタ(株) 地下1階テストキッチン
住所：東京都品川区東品川5丁目2-1 富士ビルビル 地下1F

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、カ・モンテ オンラインでは現在ポイント 10 倍セールを実施中。6 月 1 日まで予定。

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



■ 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