

第3回マンチーニ パスタコンテスト結果発表
最優秀賞は「エノテカピンキオーリ名古屋」戸田直幸氏、
「オステリアアズーリカーサ」羽鳥雅晴氏が2名同率で選出

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、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たコンテスト『第3回マンチーニ パスタコンテスト』を開催しました。今回のコンテストでは「エノテカピンキオーリ名古屋」戸田直幸氏と「オステリアアズーリカーサ」羽鳥雅晴氏の2名が、同率で最優秀賞に選ばれました。



(写真左から) オステリアアズーリカーサ 羽鳥シェフ、マンチーニ社のマッシモ社長、エノテカピンキオーリ名古屋 戸田シェフ

今回で3回目となる本コンテストには、一次審査に86件の応募があり、書類審査を通過したロングパスタ部門3名、ショートパスタ部門4名の計7名が最終審査会へ進出しました。

最終審査会は、9月8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。「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」をテーマに、調理時間30分以内で各参加者が渾身の一品を披露しました。

審査員には「メログラノ」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、「ユニコ」山本淳氏の4名のシェフに加え、ディストリビューター代表3名迎え、厳正な審査が行われました。（採点結果に基づき今回はショート部門から2名の選出となりました。）

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にもご参加いただき、コンテストをさらに盛り上げていただきました。

最優秀賞を受賞した2名は、イタリア・マルケ州にあるマンチーニ社へご招待。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に参加いただく予定です。

〈最優秀賞〉

■ 愛知県「エノテカピンキオーリ名古屋」戸田直幸氏

『花ズッキーニとピスタチオのペーストで和えたルマーケリガーテ 三河一色産鰻のポロネーゼ風ラグーを添えて』



レシピのポイント（戸田氏コメント）

「このパスタ料理のポイントは、肉の代わりに鰻を使って作ったポロネーゼソースにあります。旨味豊かな鰻が香味野菜、トマト、赤ワインと非常に相性が良く、肉のポロネーゼソースと比べても引けをとらない美味しさです。そこに合わせたのは新発売したばかりのルマーケ。花ズッキーニのペーストで和えて季節感をプラスしました。旨味がギュッと詰まった鰻のポロネーゼとペーストが良く絡まったパスタを一口頬張れば、この料理一体感をすぐに感じていただけると思います。」

■ 埼玉県「オステリアアズーリカーサ」羽鳥雅晴氏

『Anguilla aromatica e cipollotti giapponesi』



レシピのポイント（羽鳥氏コメント）

「地元の食材でもある、うなぎと長ネギを使い、今年サルデーニャで食べたうなぎ料理の感動を日本で表現したいと考えました。長ネギを炒めた甘味、香り高いうなぎ、トマトの酸味、じゃがいもの旨味、ブロードの味わいをマンチーニ社のパスタの小麦の風味が一体となるパスタを目指しています。かば焼きでは、自家製のスパイスを使い香り高く仕上げ、日本のタレの甘味の部分を白バルサミコであらわし、白ワイン、オリーブオイル振りかけオープンで焼くイタリアの火の入れ方で仕上げています。ひつまぶしから着想を得て、やはり日本人は出汁が好きだということで、インブロードにし、パスタ、トマト風味の肝ピューレとブロードと食べ合わせにより味の変化も楽しめ、どこを食べても味の一体感ができるように仕立てました。」

審査委員長を務めた「メログラノ」後藤氏は「コンテストへの出場を通じて、新たな機会を掴む可能性があります。皆さんは今回のコンテストに向けて、マンチーニのためのレシピの研究や調理の練習を重ねてくれたと思います。その経験を今後の活動にぜひ活かしていただきたい」と述べました。

また、特別審査員の「レストランテ濱崎」濱崎氏は「皆さんの料理が常に進化していると感じています。私たち審査員も、その姿勢から多くを学ばせていただいています。イタリアの地方料理やマンチーニのパスタをベースに、ご自身の料理を未来に向けて創造して行ってほしい」と総括。

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「すべての作品が外見・味ともにマンチーニパスタの魅力を最大限に引き出しており感動しました。日本とイタリアの食材、そしてマンチーニパスタの融合についてシェフの皆さんと議論できたことは非常に刺激的で、このような機会をいただいたことに感謝しています。」と出場者に賛辞をおくりました。



■最終審査会 出場者一覧（敬称略・五十音順）

- ・及川健一／XEX 東京 Salvatore Cuomo Bros.
- ・神谷隆太郎／erba
- ・齋藤弘一／DepTH brianza
- ・戸田直幸／エノテカピンキオーリ名古屋
- ・中島陽生／restaurant DA CIRO
- ・羽鳥雅晴／オステリアアズーリカーサ
- ・平田克己／ブラチェリアロトンド広尾本店

ご参加いただいたシェフの皆様にご心より感謝申し上げます。



集合写真

■ 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。

■ モンテ物産公式オンラインショップ、カ・モンテ オンラインにてキャンペーン実施（～2025年9月22日まで）

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 オンラインにて通常 11,000 円以上で送料無料のところ、イタリア食材を 3,980 円以上のご購入で通常送料分（770 円）無料、またイタリア食材ポイント 10 倍を実施中です。

<https://www.camonte.com/view/category/ct214>



新商品のルマケ

■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