

優勝者が決定！ 星付きレストランが認めるプレミアムパスタ“マンチーニ”コンテスト結果発表

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、レシピコンテストを開催しました。

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。

二回目となる今回、一次審査への応募総数は134件、最終審査会へはロングパスタ部門4名、ショートパスタ部門2名が進出。



9月9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最終審査会が行われました。「日本におけるマンチーニパスタの可能性を高め、日本在住の料理人の繊細な感性が存分に引き出された料理」をテーマに、調理時間20分の中、6名の一次審査通過者が、それぞれ渾身の一皿を作りました。審査員長に「メログラノー」後藤祐司氏、特別審査員に「レストラン濱崎」濱崎 龍一氏、審査員に「アニコ」井関 誠氏、「チェンチ」坂本 健氏の4名のシェフとディストリビューター代表3名を迎え、厳選な審査の結果、ロングパスタ部門、ショートパスタ部門、それぞれ1名の最優秀賞を選定しました。ショートパスタ部門、ロングパスタ部門の最優秀賞を獲得した優勝者2名は、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、工場を共に体感できるプログラムへご参加いただけます。

ロングパスタ部門 最優秀賞：東京都 DepTH brianza 齋藤弘一氏

『アオリイカとスーナ 未利用魚と烏賊墨ソース』



齋藤氏 レシピのポイント

「チュッピンソースは、未利用魚（少し傷がついたり、サイズが小さく売り物にならなく廃棄されてしまう物）をメインに桜海老・貝類・ホタル烏賊などを追加して濃厚なソースにした物です。濃厚なソースにイカ墨のコクを足し、パスタに絡めます。アオリイカは、鮎醬にソーテルヌワイン・昆布を入れたソースを少し塗って焼くことにより、アオリイカの甘みを引き立てます。海藻スーナと豆は食感。マイクロハーブは香草の各々の味わい。ウコと別鍋で温めたチュッピンとバジル昆布 oil ソースは、混ぜてソースの味の変化に。生姜の泡は、味をすっきりさせる。パスタマンチーニの力強い味・エキストラバージンオイル・チュッピン・ハーブ・烏賊・海藻など各々の役割り・味わいがある一皿になります。」

ショートパスタ部門 最優秀賞：愛知県 日本のイタリア料理店 sai 加藤了裕氏

『鮎のほろ苦さ スカモルツァのフォンドュータ パスタミスト』



加藤氏 レシピのポイント

「鮎を塩焼きから、滋味深い味わいを感じ、これをイタリア料理で表現したいと思った。一般的ではない魚とチーズの組み合わせ、日本人特有の魚の内臓まで食し季節を感じるとゆうこと、また内臓のほろ苦さを優しく包み込んで美味しく食べられるソースを考えたと、このスカモルツァアファミカートのフォンドュータがとても良いアクセントになった。岐阜の伝統料理で"コボシ"とゆうものがある、鮎を囲炉煙で燻し保存食にするとゆうものだ。この組み合わせを見ても燻製香と鮎とゆうのは昔からある組み合わせである。南イタリアの家庭料理、少しずつ残ってしまったショートパスタを使って作るパスタミストで表現。穴の空いたパスタには中に鮎を詰めて、フジツリなどはそのまま食べられる。フリットにした稚あゆと、肝を塗って焼いたほろ苦い鮎 香ばしい焼き茄子をアクセントにしている。」

審査委員長を務めたメログラノ 後藤氏は「第二回となった今回は、前回に比較し応募レシピのクオリティが高かった。品質の高いマンチーニ社のパスタはイタリア本国以外にも世界中で使用されているので、だからこそ今回は“日本におけるマンチーニパスタの可能性を高め、日本在住の料理人の皆様の繊細な感性が存分に引き出された料理”というテーマを私の方で考えさせていただいた。日本の素麺や蕎麦の文化から、開催時期（夏）からも冷たい麺＝冷製カペリーニに結び付きがちな応募も多かったが、もう少しクリエイティブに考えていただき、マンチーニだからこそ、小麦の風味を感じられる一皿がやはり最終審査会まで勝ち進んだと思います。優勝されたお二方のパスタは、非常にマンチーニの魅力が感じられるパスタでした。来年も開催予定だが、マンチーニのパスタの魅力を掘り下げた上で、テーマに沿った料理を考え、ご応募いただきたいです。」と総括した。



最終審査会に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「出場者のパスタはすべて、イタリアの伝統に沿ったアルデンテだった。私たちが畑で造っている小麦、そしてパスタを、シェフたちの解釈を経て、お客様の口へ運ばれていく、その一連の流れを改めて素晴らしいと感じました。日本は世界の中でも非常にクオリティが高い。地元の食材を使用し、イタリアの食文化であるパスタと組み合わせる、非常に素晴らしかった。」と出場者に賛辞をおくった。

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。10 月末まで予定。

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



新商品のペンネ・リッシエ



■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