



# 星付きレストランも認めるプレミアムパスタ マンチャーニ パスタコンテスト

多くの星付きシェフにも愛用されているプレミアムパスタ“マンチャーニ”。原料小麦から自社栽培、製粉、加工とすべての工程を自社で行うマンチャーニ社のパスタは、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、日頃マンチャーニを提供し、魅力を体感しているシェフの方々に、レシピを開発いただき、マンチャ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

- 募集期間** 2024年5月9日(木)～6月30日(日)
- 募集カテゴリ** 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
- 審査基準** マンチャ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。  
※詳細は募集要項をご確認ください。
- 参加資格** 全国でマンチャーニ社のパスタを通常ご提供頂いているお店のシェフの方
- 審査プロセス**
  - 一次審査：書類審査  
※書類選考の結果は7月末までに登録されたメールアドレスへお知らせします。
  - 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  
※事前の仕込みは一次加工（肉、魚介の下処理、ブロードなどのベースの仕込み）まで。

## 【応募方法】



QRコードを読み取り、応募フォームを記載、送信ください。メニュー画像のみ、フォーム中に指定しているメールアドレスへ別途送信をお願いします。  
※入賞者のレシピは、弊社ホームページ、SNS等において使用させていただく可能性がありますので、予めご了承ください。

詳細は次頁を参照ください。

## 受賞

### 最優秀賞

マルケ州マンチャーニ社訪問ツアーご招待  
マンチャーニ社より表彰状授与

### 最終審査会 参加賞

マンチャーニ社の特別セット

## スケジュール

レシピ応募締切  
6月30日(日)

一次審査  
7月中

最終審査会  
9月9日(月)

## 最終審査会

【日時】2024年9月9日(月)

※詳細スケジュールについては書類選考結果と合わせてお知らせいたします。

【会場】モンテ物産(株)地下1階テストキッチン  
住所：東京都渋谷区神宮前5丁目5-2-2  
青山オーバルビル 地下1F



## 審査員/一次・最終審査



審査員長  
メログラノ  
後藤シェフ



アニコ  
井関シェフ



チェンチ  
坂本シェフ



特別審査員/最終審査会  
レストランテ濱崎  
濱崎シェフ



特別ゲスト/最終審査会  
マンチャーニ社代表  
マッシモ・マンチャーニ氏

他ディストリビューター3社

## 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 パスタコンテスト

多くの星付きシェフにも愛用されているプレミアムパスタ“マンチーニ”。原料小麦から自社栽培、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、日頃マンチーニを提供し、魅力を体感しているシェフの方々に、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行います。

### 募集要項

**テーマ** 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

**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)  
書類審査通過者には7月末までに登録いただいたメールアドレスにご連絡いたします。  
最終審査会・結果発表：9月9日(月)

**応募方法** 右記QRコードを読み込み、応募フォームから申請してください。

**募集カテゴリ** ショート・パスタ部門 ロング・パスタ部門  
※各部門への参加は1名につき1品。2つの部門へのエントリーは可能です。  
その場合は、部門ごとに2回申請をお願いいたします。

**受賞** 最優秀賞：ショート・パスタ部門 ロング・パスタ部門 各1名ずつ  
・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 ・モンテ物産公式HP、SNS等でのお店やレシピのご紹介  
参加賞：最終審査会進出者  
・マンチーニ社限定品贈呈  
※賞品は原則として受賞者のみ授与されるものであり、譲渡できず、現金や他の物品との交換も行えません。

**参加資格** マンチーニ社のパスタを通常ご提供頂いているお店の料理人の方。  
日本に2年以上滞在している方であれば国籍は問いません。  
最終審査に進出した場合、9月9日(月)の最終審査会及び表彰式に出席できる方。  
コンテスト終了後1年間に期限内に、マンチーニのいずれかのパスタを所属先のお店で提供することをお約束していただける方。

**費用** 参加費は無料。  
試作、最終審査会に使用する食材は参加者負担となります。但し最終審査会会場では以下の食材、調味料をご用意します。

- ・参加者が使用するマンチーニ社のパスタ \*レシピ提出時に材料に記載されたもの
- ・ソサルト “モティア” サーレ・インテグラレ・グロッソ
- ・ソサルト “モティア” サーレ・インテグラレ・フィーノ
- ・バルペーラ “ロレンツォNo.1” 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル D.O.P.
- ・バルペーラ “ロレンツォNo.3” 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル D.O.P.
- ・バルペーラ “ロレンツォNo.5” エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

首都圏外から来られる最終審査会進出者の方の交通費（公共交通機関のみ）は支給します。  
後日、担当営業を通じて精算いたしますので、領収書を必ず保管ください。  
宿泊が必要な方は、応募フォームにて『宿泊あり』を選択ください。選択されていない場合は自己負担をお願いします。

**指定素材** モンテ物産取り扱いのマンチーニ社のパスタを使用。  
ショート・パスタ部門は「マンチーニ社ショート・パスタ」、  
ロング・パスタ部門は「マンチーニ社ロング・パスタ」のいずれか1つ以上を使用してください。  
商品一覧は右記QRコードからご確認ください。

**審査員** メログラーノ/後藤シェフ、アニコ/井関シェフ、レストランテ濱崎/濱崎シェフ、チェンチ/坂本シェフ、ディストリビューター3社

**審査項目とプロセス** 「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。  
最終選考では上記5項目に「味わい」「時間」を追加した7項目5段階で評価を行います。

一次審査：申し込み時に提出いただいたレシピを元に書類審査します。  
最終審査：提出したレシピを2皿分調理してください。その後1皿から審査員に取り分け、料理の説明をしていただきます。  
(制限時間は20分、取り分けの時間は含みません)  
審査員が試食、質疑応答を行います。すべての審査が完了後、受賞者を発表します。



(応募フォーム)



(マンチーニ商品一覧)



## 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 パスタコンテスト

多くの星付きシェフにも愛用されているプレミアムパスタ“マンチーニ”。原料小麦から自社栽培、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、日頃マンチーニを提供し、魅力を体感しているシェフの方々に、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行います。

### 最終審査会 ルール

調理の持ち時間は一人当たり20分（※取り分けの時間は含まれません）。  
1人前を2皿提出してください。下準備をした食材の持ち込みは可能です。

例：肉、魚介等の下処理、希釈前のブロードは可ですが、ラゲルなど和えるだけの状態のソースは不可です。  
パスタの湯は事前に沸騰したものを準備いたします（塩分濃度1%）。  
基本的な調理器具をご用意ありますが、調理器具の持ち込みも可能です。  
会場の設備が不明な場合は、担当営業へご相談ください。また、当日コンテスト開始前に確認することも可能です。

### その他 注意事項

以下に記す規定は応募者が主催者にレシピを提出した時点で同意したものとします。応募者は、本コンテストへの参加申請をもって、所属する企業の下承を得ているものとします。また、応募者が、本コンテストの審査過程で所属する企業及び団体や店舗が変更した場合は、応募者は所属変更後の企業の下承を得るものとします。  
応募できるレシピ（レシピ写真、タイトル、各種コメントを含む）は、参加者のオリジナルのもので、且つ他のレシピコンテストに応募していないもの、レシピカードや本、パッケージ、レシピサイトに公表していないものに限ります。応募レシピに関して第三者と紛争が生じた場合、当社は一切の責任を負いません。  
本コンテストの運営を妨害する行為、他人の著作権その他の知的財産権を侵害する行為、他人を誹謗中傷する行為、公序良俗に反する行為、その他一般常識に反する行為は禁止します。  
反社会勢力の方、または密接な交友関係にある方の参加はお断りいたします。  
虚偽の情報が含まれているもの、その他主催者が適当でないと判断したものは審査対象にはなりません。  
受賞したレシピは弊社のHP、SNS、その他販促活動にレシピ考案者の名前と店舗名を明記した上で活用いたします。  
※詳しくは、弊社プライバシーポリシー、SNSガイドラインをご覧ください。



〈プライバシーポリシー〉



〈SNSガイドライン〉

### 審査員／一次・最終審査



#### 審査員長

#### メログラーノ 後藤シェフ

市川市出身/44歳/新宿調理師専門学校卒業後、西麻布『クローチェエデリツィア』などの名店で修業後、外苑前『カミネット』のシェフ及びトランジットジェネラルオフィスの統括シェフに就任。2007年より3年間イタリアへ。シチリア州の2つ星『レストラン・ドゥオーモ』、ウンブリア州『オステリア・バルトロ』など数軒で修業後、2011年白金台『ピッフィアトロ』シェフに就任。2012年『グランコンコルソディクテーナ2012』優勝。2015年『日経レストランメニューグランプリ2015』優勝。2015年9月渋谷区広尾にメログラーノを独立開業。



#### アニコ 井関シェフ

都内のレストランでイタリア料理の修業をスタート。その後、イタリアに渡り、ピエモンテ州で3年、トスカーナ州で2年、マルケ州で5年と、計10年じっくりイタリアの四季を感じ、人々と暮らしながら料理人としての経験を積んだ。特にマルケ州では、ミシュラン2つ星のレストラン『マドンニーナ・デル・ペスカトーレ』にて、日本人初のメインシェフに抜擢されるほどに活躍。帰国後は、乃木坂にあった人気イタリアン『バーネアモーレ』（現在は閉店）で、その実力を発揮。そして満を持して独立し、『aniko』オープンに至る。



#### チェンチ 坂本シェフ

1975年京都市生まれ。大学在学中にヨーロッパを旅行した際、イタリア料理の美味しさに感動し、料理の道へ。「イル・パッパラルド」で3年半基礎を学び、2002年に「イル・ギオットーネ」に。2005年「イル・ギオットーネ丸の内」オープンにともない京都本店の料理長を9年間務める。2014年に独立、京都に「チェンチ」をオープン。ひと手間加えることで素材の良さを最大限に引き出し、生産者の想いとともにお手料理に届けるスタイルは、2022年「アジアのベストレストラン50」で43位を獲得し、一躍注目されている。



#### 特別審査員/最終審査会

#### レストランテ濱崎 濱崎シェフ

1963年、鹿児島県出身。日本調理師専門学校（大阪）卒業。イタリアのフィレンツェ、マントヴァ「ダル ペスカトーレ」（現三ツ星）などで研鑽を積む。1993年より「レストランテ山崎」料理長。2001年独立。同年12月にオーナーシェフとして「レストランテ濱崎」をオープン。2013年「薩摩大使」「いちき串木野観光大使」に就任。2015年「鹿児島食の匠」認定。イタリア料理協会副会長。主な著書に「使える鶏レシピ」（柴田書店）、「レストランテ濱崎の野菜料理」（講談社）など。

#### 特別ゲスト/最終審査会

#### マンチーニ社代表 マッシモ・マンチーニ氏

1968年生まれ。穀物の栽培を代々行ってきたマンチーニ家の3代目。ポーロニャ大学で学位取得後、アグロノモ（農士）となる。その後、リヨンでマーケティングの修士号を取得し、小さな手工業のパスタ工場で経験を積み、帰郷する。2010年より、マンチーニ農園の当主を務め、自社で育てたデュラム小麦のみを使ったパスタブランド“マンチーニ”を誕生させる。



**monte**  
discover & taste ITALIA

主催者：モンテ物産株式会社  
営業時間：9:00-12:00、13:00-17:30（土日祝日を除く）

東京本社・関東支店  
TEL:03-5466-4510 FAX:03-5466-4509  
仙台支店  
TEL:022-211-9144 FAX:022-211-9146  
大阪支店  
TEL:06-7176-8592 FAX:06-7176-8594  
福岡支店  
TEL:092-451-8383 FAX:092-451-8393

札幌支店  
TEL:011-207-5070 FAX:011-207-5073  
名古屋支店  
TEL:052-962-9411 FAX:052-962-9416  
広島支店  
TEL:082-249-7490 FAX:082-249-7493

お問合せ先 ▶ マンチーニパスタコンテスト運営事務局  
grp\_mancini@montebussan.co.jp