

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

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。



概要

お申込期間 2025年4月1日(火)～6月1日(日)

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

※7月31日までにモンテ物産コーポレートサイトで一次審査通過者を発表します。

●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

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。

※「費用」「参加資格」「事前仕込み」の詳細については、必ず募集要項を確認ください。

〈応募方法〉



上記二次元コードを読み取り、
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。
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

日本未発売のノンノ・マリアーノを予定

スケジュール

レシピ応募締切

6月1日(日)

一次審査

7月31日(木)

最終審査会

9月8日(月)

最終審査会

【日時】2025年9月8日(月)

※詳細スケジュール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52-2 青山オーバルビル 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皿」

日程 お申込期間：2025年4月1日(火)～6月1日(日) ※一次審査通過者には7月31日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。

一次審査結果発表：7月31日(木)までにモンテ物産コーポレートサイトで発表

最終審査会・結果発表：9月8日(月)

応募方法 右記二次元コードを読み込み、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1品まで応募可能。

※2つの部門にエントリーする場合は、レシピごとに申請をお願いいたします。

受賞 最優秀賞：ロングパスタ部門 ショートパスタ部門 各1名ずつを予定

・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 ※賞品は原則として受賞者に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。
・マンチーニ社限定品贈呈

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シェフの方。
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。一次審査を通過した場合、9月8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、受賞したレシピのパスタメニュー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。
但し最終審査会で使用するマンチーニ社のパスタはご用意します。

※一次選考通過者の方の交通費(公共交通機関のみ)は、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のうち下記のいずれか1つ以上を使用してください。
ロングパスタ：スパゲッティ、スパゲッティニ、スパゲットニ、キタッラ、リングイネ、ブカティニ
ショートパスタ：ペンネリッシュェ、リガトーニ、フジッリ、ルマーケ、メッツェマニケ
商品一覧は右記二次元コードからご確認ください。

審査項目とプロセス 「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

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選考します。

最終審査：提出したレシピを3皿分調理してください。制限時間は30分。提供後、料理の説明をしていただき、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。

応募レシピルール ・コンテスト終了後、所属先のお店でパスタメニューとして提供できるレシピ
・30分以内で提供可能なレシピ(事前仕込みは除く)
・事前仕込みとは一次加工(肉、魚介の下処理、ブロードなどのベースの仕込み)まで

野菜、魚介、肉類などのブロード、やスーゴなどのベースとなる液体の仕込み(野菜のピューレやトマトソース、ラグーソースなどは無し)。魚介類は鱗、内臓の処理の下処理まで。野菜の下処理は禁止(ニンニクのみじん切り、ソフリットのみ事前仕込み可能)。肉類はカットした状態まで。

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。日本で8年間の修業を積み渡伊。ペルージャ「オステリアバルトロ」ラグーザ「リストランテ ドウオーモ」で腕を磨き、2011年白金台「ビッフィテアトロ」シェフを経て、2015年に「メログラーノ」を独立開業。

ユニコ／山本シェフ

兵庫県出身/41歳/調理師専門学校卒業後、「リストランテ・ヒロ」に入社。大阪店で2年間、青山店で3年間料理長を勤め、2020年大阪・北新地で独立。38歳で「ミシュランガイド大阪・京都2022」一つ星獲得以降、4年連続受賞。

アニコ／井関シェフ

広島県出身。都内で修行後、2004年に渡伊。ピエモンテ州・トスカナ州・マルケ州で計10年経験を積んだ。特にマルケ州では二つ星「マドンニーナ・デル・ペスカトーレ」で日本人初のメインシェフ抜擢。帰国後2019年「aniko」独立開業。

他ディストリビューター3社

monte
discover & taste ITALIA

主催者：モンテ物産株式会社

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

特別審査員/最終審査会

リストランテ濱崎／濱崎シェフ

鹿児島県出身。日本調理師専門学校卒業。フィレンツェ、マントヴァの三ツ星レストラン「ダルベスカトーレ」などで修行。1993年「リストランテ山崎」料理長を経て2001年「リストランテ濱崎」を独立開業。2024年「現代の名工」受賞。

特別ゲスト/最終審査会

ジャーナリスト／池田匡克氏

イタリア料理&ワインジャーナリストとして日伊両国で活動。イタリア料理文化の普及に貢献したジャーナリストに贈られる「レポーター・デル・グスト」受賞。多数の国際料理コンクールの審査員も務め、2023年ITALIAN WEEK 100ディレクターに就任。

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。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。



応募フォーム



モンテ物産
コーポレートサイト



マンチーニ
商品一覧