

マンチャーニ第4回パスタコンテスト

パスタは、ただの食材ではありません。

小麦の香り、噛んだときの食感、そして料理中での存在感。
その個性は、料理人のアイデアと技術によって、
はじめて皿の上で表現されるものです。

マンチャーニ社は、イタリア・マルケ州の自社畑で小麦を栽培し、
畑からパスタづくりを行う数少ないパスタメーカーです。

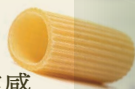
本コンテストでは、マンチャーニのパスタをどのように理解し、
どのような料理として昇華させるのかを問いかけます。

求めているのは、単に「美味しいパスタ料理」ではありません。

「マンチャーニでなければ表現できない一皿」

その発想と技術によって、パスタの可能性を広げる料理人との出会いを、
私たちは楽しみにしています。

皆様の挑戦をお待ちしています。



概要

■ 審査基準

テーマ

「マンチャーニでなければ表現できない一皿」

- ① マンチャーニのパスタを活かしているか
- ② アイデア
- ③ パスタとソースの組み合わせ
- ④ 調理時間
- ⑤ 店舗で提供可能か

※審査基準の詳細は応募用 Google フォームに記載

■ 参加資格

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



〈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。

スケジュール

レシピ申込期間

4月1日(水) ~ 5月31日(日)

一次審査結果発表

7月30日(木)

最終審査会

9月7日(月)

最終審査会

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1階


※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。

募集要項

表彰・賞品



最優秀賞 / 優秀賞 : 各1名を予定

- ・ イタリア 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

応募レシピ

マンチーニ社パスタを使用した、テーマに沿ったレシピ。
1名につき、ロングパスタ・ショートパスタ各1レシピ応募可能。

ルール

モンテ物産取り扱いのマンチーニ社パスタのうち1つ以上を使用し、
30分以内に提供可能なレシピ。

※商品一覧は右記二次元コードからご覧いただけます。



マンチーニ
商品一覧

審査プロセス

一次審査

書類選考

最終審査

調理、実食

*書類審査と最終審査の合計点で決定

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。

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「オステリアパルトロ」ラグーザ「リストラントドゥオーモ」で腕を磨き、2011年白台「ピッフィテアトロ」シェフを経て、2015年に「メログラーノ」を独立開業。ミシュランガイド2027掲載。



チェンチ / 坂本シェフ

1975年京都府生まれ。「イル・パッパラルド」で3年半基礎を学び、2002年より「イル・ギオットーネ」に。9年間料理長を務めるなどして2014年に独立。京都・岡崎に「cenci」をオープン。ミシュランガイド2025で1つ星を受賞、アジア50にランクインするなど、数々の受賞歴を誇る。



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・トスカーナ州・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・ベスカトーレ」で日本人初のメインシェフ抜擢。帰国後2019年「aniko」独立開業。



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、マントヴァの三つ星レストラン「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。

主催者：モンテ物産株式会社

[お問い合わせ先]

マンチーニパスタコンテスト運営事務局 grp_mancini@montebussan.co.jp

TEL: 03-5466-4510 ※9:00-17:30 (土日祝日を除く)