

<Press release>

2010 年 10 月 4 日

ケベック・メープル製品生産者協会

～ Maple Discovery メープル・ディスカバリー ～ 「第 1 回 カナダ産メープル製品を使った料理コンクール」 各部門グランプリと金賞 6 名の受賞者が決定

カナダのメープルシロップ産業を代表するケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）はカナダ農務・農産食品省協賛のもと、西洋料理、中国料理、日本料理の調理に携わるすべてのプロフェッショナルの方を対象に、『～Maple Discovery～ 第 1 回 カナダ産メープル製品を使った料理コンクール』の最終実技審査を 10 月 2 日（土）に実施しました。

本コンクールはさまざまなジャンルの料理におけるメープル製品の甘味料としてはもちろん調味料として新しい味を創造する革新的な使い方の開発を目的として開催されました。

初開催としては予想を大きく上回る 210（西洋 119、中国 60、日本 31）の応募作品の中から西洋料理部門 6 作品、中国料理部門 5 作品、日本料理部門 5 作品、合計 16 名のファイナリストが最終実技審査に選出されました。実技、試食、質疑応答による厳正な審査とメープル製品の活かし方に重点をおいた審議の結果、各部門 1 位のグランプリと 2 位の金賞、計 6 名の受賞者が決定し、同日に行われた表彰式で発表されました。グランプリ受賞者には、メダルとカナダのメープル生産地視察旅行、金賞受賞者にはメダルと賞金 25 万円が贈呈されました。

当協会では、今後も料理や製菓、製パンに携わるプロフェッショナルの方へコンクールやセミナーなどを通して、メープル製品の特長や新しい使い方を提供していきます。



<下段左より金賞:
帝国ホテル大阪
畑繁良、
ホテルニューオータニ
鶴野淳、
関西インフラマーケティング
大野英輝
(敬称略)>

<下段右よりグランプリ:
銀座ラ・トゥール
木口直樹、
マンダリンオリエンタル東京
五月女和正、
JRタワーホテル日航札幌
田安 透
(敬称略)>

<上段左より審査員: 新橋亭 田中喬、神戸北野ホテル 山口浩、料理研究家 有元葉子、
新宿割烹中嶋 中嶋貞治、中国料理 古月 山中一男、下段中央は、協会日本名誉会長 ジャック ボリー (敬称略)>



～Maple Discovery～

第 1 回 カナダ産メープル製品を使った料理コンクール 最終実技審査実施概要と審査結果

応募総数：210（西洋料理 119、中国料理 60、日本料理 31）

最終実技審査出場者：16 名（西洋料理 6、中国料理 5、日本料理 5）

受賞者：6 名（順不同、敬称略）

西洋料理	グランプリ	銀座ラ・トゥール	東京	木口 直樹（きぐち なおき）
	金賞	ホテルニューオータニ	東京	鵜野 淳（うの あつし）
中国料理	グランプリ	マンダリンオリエンタル東京	東京	五月女 和正（そうとめ かずまさ）
	金賞	帝国ホテル大阪	大阪	畑 繁良（はた しげよし）
日本料理	グランプリ	JR タワーホテル日航札幌	北海道	田安 透（たやす とおる）
	金賞	関西インフライトケータリング	大阪	大野 英輝（おおの ひでき）

審査項目

審査項目の 2（技術力）と 3（作品開発力）は、各部門の審査員のみが審査する。標準を 5 点とし、2～9 点の間での審査点数をつける。少数点は不可とする。

- ①カナダ産メープル力：カナダ産メープル製品の魅力を最大限に表現できているか
- ②技術力：調理の基本を理解・習得した上で、テーマ素材の特長を活かしているか
- ③作品開発力：主旨を理解し、盛りつけや素材選択、調理法に創意工夫があるか
- ④美味しさ：美味しさ、味のバランス、視覚的な美しさ
- ⑤シェフ力：質疑応答の姿勢・態度と、シェフとしての身なりの清潔さ

最終実技審査 審査員（順不同、敬称略）

西洋料理部門

ジャック ボリー（審査委員長、ケベック・メープル製品生産者協会 日本名誉会長）
山口 浩（神戸北野ホテル 総支配人・総料理長）

中国料理部門

田中 喬（新橋亭 総調理長）
山中 一男（中国料理 古月 総調理長）

日本料理部門

神谷 昌孝（乃木坂 神谷 店主）
中嶋 貞治（新宿割烹 中嶋 店主）

特別審査員

有元 葉子（料理研究家）

受賞作品

西洋料理部門 グランプリ：銀座ラ・トゥール ^{きぐち なおき} 木口 直樹氏

カナダ産オマール海老とシトラスフルーツのジュレ
メープル風味のコンポジション



中国料理部門 グランプリ：マンダリンオリエンタル東京 ^{そうとめ かずまさ} 五月女 和正氏

北京ダックとフォアグラのコンビネーション メープルのエッセンス
タロイモの揚げ物と2種の豆を添えて



日本料理部門 グランプリ：JR タワーホテル日航札幌 ^{たやす}田安 ^{とおる}透氏

“カナダ産サトウカエデの美味追求”

海老琥珀葛水仙とかえで帆立の焦がしメープルシュガー メープルリンゴ酢掛け



審査総評：ジャック ボリー(審査委員長、ケベック・メープル製品生産者協会 日本名誉会長)
210 名もの応募の中から 16 名しか選ばれなかったファイナリストの方々は、メープル製品を使った今までにないような料理を考えてくれました。16 作品の最終実技審査では実力が拮抗していて選考は難しく、僅差で 6 作品が選ばれました。私としては切ない思いがし、惜しくも選ばれなかった 10 名のファイナリストには、受賞できなかったのではなく 210 名の中から選ばれた栄えある 1 人なのだと認識していただきたいと思います。今回はテーマがとても難しかったにも関わらず、ファイナリストの方々はレベルが高く、各メープル製品の特長をととてもよく理解し、適切な量を使っていました。そしてシェフとしての立ち居振る舞いも気配りの行き届いたものでした。

ケベック・メープル製品生産者協会 Federation of Quebec Maple Syrup Producers

メープルシロップはカナダ東部(ケベック、オンタリオ、ニューブランズウィック、ノバスコシアの4つの州)で生産されています。ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は1966年に設立され、世界のメープルシロップ生産量の80%、カナダ産メープルシロップの93%を生産する企業を代表しています。ケベック・メープル製品生産者協会は、メープル産業各社の共同出資により、品質維持と製品保存のための効果的プログラムの開発、そして他州の協力を得て国内外市場向けのプロモーション活動を行っています。同協会では、世界中の消費者にケベック産とカナダ産メープル製品を一年中お楽しみいただくために、メープル独特の風味や高い栄養価を伝え、またメープル製品を使った新たな料理開発ツールの開発と提供をしています。

ホームページ：<http://www.pure-maple.com> (日本語)

<http://www.siroperable.ca> (仏語)、<http://www.maplesyrupfederation.com> (英語)

【掲載に関するお問い合わせ】

ケベック・メープル製品生産者協会・広報代行 つきプランニング：今井・松島

〒105-8608 東京都港区新橋 5-20-3 新橋 ST ビル 3 階 Tel. 03-3437-6051 Fax. 03-3437-6052 Mail: imai@tsuki-p.com