

<報道発表資料>

E-mail: a4105-02@pref.saitama.lg.jp

カテゴリー：お知らせ

令和5年10月6日

マンチーニ パスタコンテスト最優秀賞受賞者が 知事に表敬訪問します

令和5年9月11日（月曜日）にモンテ物産株式会社が開催したイタリアのパスタメーカー「マンチーニ社」のパスタを使ったレシピコンテスト「マンチーニ社パスタコンテスト」において、県内のシェフが最優秀賞を受賞しました。

このたび、受賞したシェフが知事を訪問して、結果の報告を行います。

1 日時及び場所

日時：令和5年10月10日（火曜日）9時10分から9時25分

場所：知事室

2 主な来訪者

羽鳥 雅晴 オステリア アズーリ カーサ Osteria Azzurri CASA シェフ

北 康信 株式会社ノースコーポレーション代表取締役

3 参考

(1) マンチーニ パスタコンテスト概要

星付きレストランでも愛用されるイタリアのプレミアムパスタ「マンチーニ」の日本におけるブランド価値向上を目的とし、日頃、マンチーニ社のパスタを提供しているシェフが競う料理コンテストです。今回が初開催となります。

・開催日：令和5年9月11日（月曜日）

・審査員：特別ゲスト マッシモ・マンチーニ氏 マンチーニ社代表

審査員長 後藤 祐司シェフ メログラノー

特別審査員 濱崎 龍一シェフ リストランテ濱崎

井関 誠シェフ アニコ

- ・ 審査方法：1次審査（書類選考）を通過した4品について、実際に調理を行い審査。
- ・ 総出品数：25品
- ・ 主催者：モンテ物産株式会社

（2）最優秀賞受賞レシピ概要

- ・ レシピ名：^{パスタ} Pasta ^{マンチーニ} Mancini ^ケ che ^{ウニステ} Unisece ^{マルケ} MARCHE ^エ e ^{サイタマ} SAITAMA

「パスタ『マンチーニ』がイタリア マルケ州※1と埼玉を繋ぐ」

※1 マンチーニ社はマルケ州に拠点を置き、同社のパスタはマルケ州産の小麦を使用している。

- ・ 特徴：さいたまヨーロッパ野菜研究会※2のフェネルなど地産地消にこだわった食材を使用しています。料理技法はマルケ州の郷土料理であるポタッキオ※3やアスコラーナ※4をアレンジし、再構築しました。味わう中で、随所にその要素を感じ取ることができるパスタです。

※2 さいたま市を中心に、地域内の若手農家、レストラン、食材卸、種苗会社、スーパー、食品メーカー、行政などが連携して、市内産ヨーロッパ野菜の栽培、普及、地産地消を目指す研究会。

<https://saiyoroken.jimdofree.com/>

※3 ポタージュが語源の軽い煮込み料理。

※4 オリーブにひき肉などを詰めて揚げたもの。