

日本最大級の料理コンテスト、応募総数 987 作品の頂点が決定!

ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2012 最終結果発表

■URL: <http://recipe.gnavi.co.jp/bom/>

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:久保証一郎 以下、ぐるなび)は、987作品の応募があった日本最大級の料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2012」の決勝審査会を10月14日(日)に開催いたしました。最終結果をお知らせします。

本コンテストは、世界に誇る日本の豊かな食文化を支えるシェフ・料理人の皆さんの活躍の場を拓ける契機とすべく2005年から年1回開催しているもので、優秀な技術を持つ日本の料理人たちが技と力の限りを尽くして挑み、日本の食文化を守り育てることを目指して開催する料理コンテストです。

第7回となる今回のテーマは「ニッポンの恵み～素材再発見～」でした。日本の食材、料理への熱い想いから生み出されたメニューが987作品も寄せられたなか、料理部門優勝は大阪府大阪市の川崎祐介シェフが作った「比内地鶏の巣～新きりたんぼ～」、デザート部門優勝は京都府京都市の中井雅恵シェフが作った「琵琶湖かぶせ茶のクレマ・カタラーナ 秋の詩のソース」となりました。

決勝審査会の後、同日行われた表彰式において、優勝者には賞金100万円とオリジナルトロフィーが、準優勝者に賞金30万円とオリジナルトロフィーがそれぞれ授与されました。



「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2012」上位入賞者

料理部門優勝

川崎 祐介 (かわさき ゆうすけ)
所属店名: 洋食ポストン (大阪府大阪市)
作品名: 比内地鶏の巣～新きりたんぼ～



【作品PR】

秋田県には、全国的に有名な食材、郷土料理が沢山あり、それらの味付け、盛り付けに一手間加え、和の味から洋の味に変化するような料理を作ろうと考えました。秋田名物「きりたんぼ鍋」の良さを消さず、自分なりに新しい味を出しました。熱した陶器の器に熱々のブイオンを流し込み、おこげを崩しながら食べます。半分位まで食べてから半熟卵をつぶすと、黄身と一緒にふじりんごと黒胡椒のバターが溶け出していきます。

【審査委員長・辻芳樹氏からの表彰式でのコメント】

野菜、鶏の旨味がバラバラでなく、縦に構成されており感心した。料理人としての強さは計り知れない。

デザート部門優勝

中井 雅恵 (なかい まさえ)
所属店名: 縁～enishi～ (京都府京都市)
作品名: 琵琶湖かぶせ茶のクレマ・カタラーナ
秋の詩のソース



【作品PR】

しっかりとした香りの中にも甘味のある滋賀県産の「かぶせ茶」と、適度な粘り気と甘味を持った近江米「秋の詩」はイタリアアンドルチェと組み合わせても負けることなく、素材の味を感じることができます。素直においしいと思える味の組み合わせなので、幅広い年齢層の方に、男女問わず気に入っていただけるドルチェに仕上がりました。

【審査委員長・辻芳樹氏からの表彰式でのコメント】

素材の組み合わせが上手い。繊細な大人の味を作り上げていた。非常に才能があるパティシエ。

料理部門準優勝

八木 正紀 (やぎ まさき)

所属店名：中華料理 翠園 (大阪府吹田市)

作品名：豚バラ肉のもろみ酢煮込み マコモダケの豆腐よう炒め添え



【作品PR】

私の好きな泡盛に着目し、泡盛に関連のあるもろみ酢と豆腐ようを使い中国料理をベースに考案しました。豚バラ煮込みには泡盛のもろみ粕から作られるもろみ酢、マコモダケ炒めには泡盛や紅麴を原料に作られる豆腐ようをそれぞれ使用し、味に一体感と深みを出しています。

【審査員・脇屋友詞氏からの表彰式でのコメント】

豚の脂身と皮、酸味と砂糖の甘さのバランスが良かった。

料理部門準優勝

林 和貴 (はやし かずたか)

所属店名：野菜食堂はやしや (東京都杉並区)

作品名：次の世代へ繋ぐ想い



【作品PR】

宮城県伊具郡丸森町筆甫(ひっぽ)地区で何世代も受け継がれてきた「へそ大根」。寒さを利用して作る大根の乾物・凍み大根の一種です。この素晴らしい食材を、次の世代へ繋ぎ、日本の宝を守る為にこの料理を開発しました。

【審査員・田村隆氏からの表彰式でのコメント】

先人の知恵である乾物の保存食を上手く現代風にアレンジしていた。

デザート部門準優勝

田中 雄一郎 (たなか ゆういちろう)

所属店名：リーガロイヤルホテル小倉 (福岡県北九州市)

作品名：とよみつひめのロティ生姜とショコラブランのグラス黒糖のチュイル添え



【作品PR】

糖度が高く、生食でも十分に美味しい素材をロティすることにより、甘味をより一層引き出し、生姜風味のさっぱりとしたショコラブランのグラスを乗せ、食感のアクセントには、黒糖のクランブルとチュイルを添えました。

【審査員・高木康政氏からの表彰式でのコメント】

器の蓋のようなショコラブランを叩き割って食べるというエンタテインメント性には楽しませてもらった。生姜にとげがなく、柔らかく表現されていた。

【審査員】

■決勝審査員

岸 朝子氏(食生活ジャーナリスト、名誉審査員長)

辻 芳樹氏(審査員長、学校法人辻料理学館
辻調理師専門学校 理事長・校長)

犬養 裕美子氏(レストランジャーナリスト)

奥田 政行氏(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

高木 康政氏(ル・パティシエ・タカギ オーナーシェフ)

田村 隆氏(つきぢ田村 代表取締役)

陳 建一氏(赤坂 四川飯店 オーナーシェフ)

村田 吉弘氏(日本料理 菊乃井)

吉野 建氏(レストラン タテル ヨシノ 総料理長)

鎧塚 俊彦氏(Toshi Yoroizuka オーナーシェフ)

脇屋 友詞氏(Wakiya-笑美茶楼 オーナーシェフ)

滝 久雄(株式会社ぐるなび 代表取締役会長)

(順不同)

■特別審査員団

辻 芳樹氏(審査員長)

赤堀料理学園／織田調理師専門学校／京都調理師専門学校／神戸国際調理製菓専門学校

新宿調理師専門学校／辻調理師専門学校／服部栄養専門学校／華調理製菓専門学校

兵庫栄養調理製菓専門学校／武蔵野調理師専門学校の講師らによる審査員団。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報 MAIL: pr@gnavi.co.jp

TEL: 03-3500-9700