

Taste of Australia

「美食オーストラリア in Japan」メニュー・コンテストご案内

日豪経済連携協定（日豪 EPA）締結特別企画

シェフ・ソムリエ対象のメニューコンテスト

「美食オーストラリア in Japan」

～イノベーション・ひらめき・可能性～

自然な環境の中で生産されたオーストラリアの食材とワインは、安心して安全だけでなく、品質が高く美味しいと世界各国より注目を集めています。2015年1月15日に日豪EPAが発効されたことにより、日本ではビーフやワインをはじめとし、魚介類、ナッツ類、加工食品と多岐に渡るオーストラリア産品が関税の恩恵を受けています。これを機にホテルやレストランの新世代シェフとソムリエを対象にした、オーストラリア食材とワインを使用したメニューコンテストを開催いたします。より多くの方にご参加いただき、オーストラリア産の食材とワインを実際にご使用いただくことで、新たな発見をしていただくきっかけとなれば幸いです。なお、入賞者にはオーストラリアへの視察旅行が授与され、また、オーストラリア大使館のウェブをはじめ多数のメディアへの露出もご期待いただけます。

-
- 募集内容** 日豪EPAの恩恵を受けた指定食材を使用した3コース（前菜・メイン・デザート）メニュー。それぞれにオーストラリアワインを合わせることに。
-
- 募集資格** ホテル・レストラン勤務者で年齢35歳以下の新世代シェフとソムリエの方各1名と助手1名の最大3名を1チーム。
-
- 応募条件**
- 一次審査ならびに2016年4月26日に開催予定の調理コンペ両方に参加可能な方。
 - 指定された食材リストより8品目以上使用する。ビーフ、シーフード、ナッツは必ず使用いただき、3コースそれぞれにワインを合わせる。
 - 2016年3月から4月中旬の2週間～4週間の期間で、勤務されているホテル・レストランで考案いただいたメニューをオーストラリアキャンペーンとして販売いただき、スポンサー企業を入れたチラシやウェブでキャンペーンの告知をいただく。
 - 応募者が開発したオリジナルメニューであり、他の料理コンテストに応募した作品でないこと。
 - コンテストの参加にかかる費用（交通費、食材費）はご自身でご負担いただきます。
 - 応募作品は写真撮影出版物などへの使用件はオーストラリア大使館に帰属します。
-
- 応募方法** 添付の参加申し込み書に必要事項をご記入のうえ、メールまたはFAXにて送付してください。本コンテストの概要書、指定食材リスト、レシピや写真を貼付いただく応募用紙などは2015年12月18日（金）の説明会の際、配布いたします。なお、同説明会に参加できない方には、必要書類一式を担当者様にEメールにて送付いたします。
-
- お問合せ** オーストラリア大使館 マーケティング事務所
担当：小沢・篠田（TEL：03-5232-3927・03-5232-3951 | enquiry.Japan@ustrade.gov.au）

スケジュール

2015年12月18日(金)	14時30分よりオーストラリア大使館にて、本コンテストの概要説明と指定食材リストの発表
2016年3月1日(火)	メニューのレシピ、ワインリスト、写真の提出
2016年3月中旬	審査員による書類審査
2016年3月末~4月中旬	参加者が勤務するホテル・レストランで一次審査でご提出いただいたメニューを使用したオーストラリアキャンペーンを実施
2016年4月26日(火)	14時より17時まで調理学校で調理コンペ 審査員による審査、入賞者決定 (調理学校の場所は後ほどご連絡します)
2016年4月27日(水)	13時よりオーストラリア大使館で授賞式

*スケジュールならびに内容は事前の通知なく一部変更となる場合がございます、ご了承ください。

特別審査員：

坂井宏行氏 ラ・ロシェル オーナーシェフ

1942年生まれ、鹿児島県出身。17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り『ホテルオリエンタル』にて1年半の修行の後、帰国。都内の有名レストランでの修業を経た後、1980年、38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。1994年からテレビ番組「料理の鉄人」にフレンチの鉄人として出演し、「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人になる。

審査員：

山下春幸氏 HAL Yamashita エグゼクティブ・オーナーシェフ

1969年生まれ、神戸市出身。和と洋・食材や調理方法などありとあらゆる方法を用いて「日本人の発想の枠に囚われない」独自の感覚をもち、「新和食」料理を常に追求。2014年12月にシンガポールに海外初出店 2010年シンガポール、2012年アブダビと、ワールドグルメサミットに日本代表として出場。

駐日オーストラリア大使 ブルース・ミラー、他1~2名予定

賞・賞品：

- 最優秀賞：総合評価1位
- 優秀賞： Best of Australia (オーストラリア食材をもっとも多く使用したメニュー)
- Best Aussie Beef or Lamb 賞
- イノベーション・プレゼンテーション賞
- 料理とワインのベストマリアージュ賞

*上記の5入賞者には、賞品として、オーストラリアの視察旅行(各賞1名分)が授与されます。また、最優秀賞と優秀賞の受賞者の店舗には、本コンテスト用のメニューのお料理を召し上がられたお客様1名にカンタス航空よりオーストラリア航空券が授与されます。

協 賛：MLA 豪州食肉家畜生産者事業団 カンタス航空 ワインオーストラリア



本イベントはオーストラリア政府観光局にも協力をいただいております。