

<報道発表資料>

カテゴリー：お知らせ

令和6年3月22日

イタリア料理コンテスト「第4回 Premio ACCI」 グランプリ受賞シェフが知事に表敬訪問します

令和6年1月30日(火曜日)に開催されたイタリア料理コンテスト「第4回^{プレミオ}Premio ACCI」(主催：(一社)日本イタリア料理協会、カゴメ株式会社)において、県内のシェフがグランプリを受賞しました。

このたび、グランプリを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6年3月29日(金曜日) 9時40分から9時50分

場所：知事室

2 主な来訪者

羽鳥 雅晴 グランプリ受賞者、^{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

小室 卓也 Osteria Azzurri CASA ソムリエ

3 参考

(1) 第4回 Premio ACCI 概要

イタリア料理人に限らず全ての料理人を対象としたイタリア料理コンテストで、第4回は、「冷凍イタリア産グリル野菜」をテーマにレシピを募集。

11月中旬の書類選考を経て、決勝戦はイタリア料理専門展「第12回 ACCI Gusto 2024」(東京都港区・都立産業貿易センター浜松町館)の特設ステージで開催されました。

・開催日：令和6年1月30日(火曜日)

- ・ 審査員：片岡 護 （一社）日本イタリア料理協会会長 ほか
- ・ 審査方法：1次審査（書類選考）を通過した6名のシェフによる調理デモン
ストレーションと審査員へのプレゼン・試食により審査。
- ・ 総出品数：約160メニュー
- ・ 主催者：（一社）日本イタリア料理協会、カゴメ株式会社

（2）グランプリ受賞レシピ概要

- ・ レシピ名：カッポンマーグロ

～Nuove possibilita con verdure surgelate di Kagome～



- ・ 特徴： イタリア・リグーリア州の郷土料理をアレンジ。魚介と色鮮やかなイタリア野菜を組み合わせ、ゼラチンを溶かしたブロードで固めたテリーヌに、貝、オリーブとアンチョビのペースト、アメリカーナのムースを添えた一品。

テーマである「冷凍イタリア産グリル野菜」のおいしさをイタリア郷土料理で構築し、イタリアの文化を伝えたい思いを表現した料理です。