

「第4回AJCAカナダカップ料理コンテストin横浜」開催

去る3月25日、26日、(社)全日本司厨士協会主催、カナダビーフ輸出連合会共催による「第4回AJCAカナダカップ料理コンテストin横浜」が横浜調理師専門学校にて開催された。当日は2名1組で8組がその技を競った。

このコンテストのテーマはカナダビーフと日本の地産地消のコラボレーション、及び若手料理人の育成を目指すもの。2000

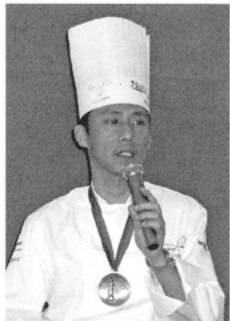


6年に盛岡で第1回が開催され、その後博多、広島で開催された。09年度は11月に沖縄ともう1ヶ所での開催が予定されている。「カナダビーフは日本市場ではまだ知名度が低いですが、輸入規制が緩和されれば供給量はあります」とカナダビーフ輸出連合会坂本智成氏。結果、池田真樹氏と、辻佳吾氏(横浜ロイヤルパークホテル)のペアが優勝した。

第12回ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本代表・佐々木康二氏による報告会

フランス・リヨンで1月27日と28日の2日間わたって開催された「第12回ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の報告会が去る3月25日、レストラン「アイコニック」で開催された。

24カ国中8位という結果になった日本代表の佐々木康二氏(ポートピアホテル)は「自分の実力すべてを出し切ったので後悔はしていません。日本代表に選



ばれてから本選までの一年間は、私とアシスタントを務めてくれた高木恭平君にとってかけがえのない大きな財産になりました」と述べた。

今後、2011年に向けて次なる日本代表を選出するための国内予選も始まる。来年3月には第2回ボキューズ・ドール・アジア大陸予選の開催が中国・上海で予定されている。

石光商事 ファブリ社の製菓材料を使ったデゼール講習会

石光商事様は「ファブリ社の製菓材料を使ったデゼール講習会」を3月24日、武蔵野調理師専門学校で開催した。

講師はカンヌ・エスコフィエ料理学校のデザート教授であるクリストフ・ニール氏が務め、チョコレートのムースやジエノワーズ、ピスタチオのクリームで組み立てた「ミカド」や、ティラミスなど、全5品



のデザートを披露した。

「ミカド」ではファブリ社の「デリペーストピスタチオ」と「アマレナチエリー」を使用。ニール氏は「デリペーストピスタチオ」は鮮やかな色合いで、ナッツ特有の力リカリとした食感を出すときに使い勝手がよく、「アマレナチエリー」は粒の大きさが均一で形が美しく、応用範囲が広くて重宝すると語った。