



## 2010年9月26・27日<世界に羽ばたくシェフの登竜門> 第6回AJCAチャレンジ・カナダカップ料理コンテスト in 帯広 2010

毎回注目度が高まる中、初の北海道・帯広大会では  
北の大地から生み出された食材のコラボレーションが注目を集めました。

主催：社団法人全日本司厨士協会総本部・北海道地方本部・帯広支部

協賛：カナダビーフ輸出連合会

後援：北海道・帯広市・帯広商工会議所・十勝地区農業共同組合長会・帯広市食産業振興協議会

協力：学校法人帯広学園 帯広調理師専門学校

カナダビーフ輸出連合会（駐日事務所：東京都中央区、代表：坂本智成）では、世界に誇る高品質穀物肥育牛肉＝カナダビーフと日本全国の地域食豊かな食材とのコラボレーションを通して、若手シェフを育成するとともに食文化の発展に寄与することを目的とした料理コンテスト<第6回AJCAチャレンジ・カナダカップ料理コンテスト in 帯広 2010>に今回も協賛しました。

当コンテストは、西洋料理調理師の団体である（社）全日本司厨士協会（AJCA）と連合会が共同で企画し、2006年11月に岩手県盛岡市で第1回を開催。以来、福岡、広島、横浜、沖縄で実施し、今回は初の北海道開催となりました。会場の帯広市の帯広市調理師専門学校には、全道5都市を代表する8組16名の若手シェフが集結。北の大地を舞台に、同じ北の国カナダの大地で生まれた世界に誇る高品質穀物肥育牛肉＝カナダビーフと北海道の地産食材がどのようなハーモニーを奏でるのが注目されました。

コンテストは、調理前日午後4時に指定食材が示されるブラック・ボックス方式を採用。各組は1時間でメニューを作成し提出。翌日午前8時にはレシピを提出して調理をスタート。ほぼ半日をかけて前菜（課題1）、メイン料理（第課題2）、デザート（課題3）の3品を仕上げました。審査は世界司厨士協会（WACS）公認国際ジャッジの占部韶二郎氏を含む3名の審査委員が行い、できればや味だけでなく衛生管理や、食材を無駄なく使ったかなどを含めて細目にわたりチェック。いずれも接客を制した入賞者が以下のように発表されました。

今回で6回目となるこの大会は、回を重ねる毎に注目度も高まり、今大会は北海道全域のニュース番組でもその様子が伝えられた他、地元新聞紙面でも紹介されました。

表彰式&レセプションは、伝統を誇る帯広の「北海道ホテル」で開催。まず、参加者全員に坂本駐日代表から記念品としてカナダビーフオリジナルグッズとカウボーイハットをプレゼント。その後、各賞受賞者が次々に発表され、総合1位チームには坂本代表からカナダカップが贈呈されました。

レセプション会場では受賞作品の紹介とともにカナダビーフの試食会も行われ、柔らかくジューシーなカナダビーフのローストビーフやミルクだけで育てられその柔らかさが特徴の仔牛肉<ミルクフェッドヴィール>の料理の前には長い行列ができました。また、会場入り口にはカナダビーフを紹介する様々なパンフレットやプロモーション用のオリジナルグッズを展示。「このコンテスト開催を契機に北海道でのカナダビーフフェアの開催をさらに増やすとともに、カナダビーフの販売拡大に向け積極的に取り組んで行く」との連合会の強い決意を、全道から集まった食の関係者に強くアピールしました。

### <審査結果> (敬称略)

総合第1位(カナダカップ)・北海道知事賞	:前佛真也、山崎佑也(札幌グランドホテル)
総合第2位・帯広市長賞	:秋元真樹(ホテル黒部)、平野祐也(オホーツクビアファクトリー)
総合第3位・帯広商工会議所 会頭賞	:植木伸一(北海道ホテル)、仙田歩(十勝ビール株式会社)
AJCA 会長賞	:高山雄也(ANA クラウンプラザホテル千歳)、風間匠(札幌全日空ホテル)
AJCA 北海道地方本部 会長賞	:高橋良太、鈴木真吾(旭川グランドホテル)
十勝地区農業共同組合長会 会長賞	:景井賢司、齋藤孝典(札幌パークホテル)
帯広市食産業振興協議会 会長賞	:堀達也、下山菜美(北海道ホテル)
AJCA 帯広支部長賞	:西村佳奈恵(レストラン グリーンパーラー)、中島友和(釧路全日空ホテル)

### <指定食材>

スポンサー指定食材:カナダビーフ・フラップミート(カナダビーフ輸出連合会提供)

北海道および十勝産食材リスト:

帆立貝(根室野付産)、花咲ガニ(根室産)、まる麦(十勝産)、ラクレットチーズ(新得町産)、  
ブルー・パープルアイ(清水町産)、マシュルーム(帯広産)、メイクインポテト(帯広産)、  
むぎ枝豆(中札内村産)、長芋(帯広市川西産)、金時豆ドライパック缶(音更町産)、ヤングコーン生皮付(士幌町産)

### <作品紹介>

●総合第1位(カナダカップ):前佛真也、山崎佑也チーム

課題1/オホーツク海産魚介のガトー仕立て ナスのピューレのソースで

課題2/カナダ産牛肉のロースト十勝産メイクインと新得町産ラクレットチーズのグラタン

課題3/十勝風ロールケーキと清水産ブルーんのコンポート添え



(前佛氏のコメント) 雄大な大自然で生産されるカナダビーフのありのままの美味しさを、変に加工することなくそのまま引き出すよう心がけました。カナダビーフは癖がなく調理のしやすい肉だと思います。今回のコンテスト出場は、私から希望し後輩の山崎君に応援を頼み実現しました。チームワークを心がけ、納得の行く作品に仕上がったと思います。今後はチャンスがあればぜひ世界を目指したいと思います。

●総合第2位:秋元真樹、平野祐也チーム

課題2/牛肉のローストと煮込み 季節の野菜添え



●総合第3位:植木伸一、仙田歩チーム

課題2/カナダ産牛肉のソテー十勝の野菜を添えて





<大会ドキュメント>



主催者・協賛者の挨拶からスタート



出番を待つカナダビーフ他の食材たち



早速、カナダビーフの下処理を開始



大勢の関係者が見守る中での仕上げ作業



緊張の課題提出と温度計測



いずれ劣らぬ作品が審査を待つ



連合会参加賞を受け取り 審査結果発表を待つ



参加者の健闘をたたえる坂本駐日代表



参加者の健闘をたたえる坂本駐日代表



総合第3位



総合第2位



総合第1位



関係者が全員参加の記念撮影



カナダビーフ試食コーナーは大賑わい



カナダコーナーでカナダビーフの拡販をアピール

※ニュースリリースは、連合会のホームページ (<http://www.cbef.jp>) にも掲載しています。

お問い合わせ先：カナダビーフ輸出連合会（担当：鬼沢） TEL:03-3546-6691、FAX:03-3546-6692、e-mail: [japan@cbef.com](mailto:japan@cbef.com)

**<カナダビーフ輸出連合会の概要>**カナダビーフ輸出連合会は、1989年にカナダ産牛肉の輸出拡大を目的に、カナダのビーフ業界およびカナダ政府機関によって設立された非営利団体です。日本事務所は同年、東京に開設され、以降、日本の皆様にカナダビーフを受け入れていただくための活動を続けています。本部はカナダ、アルバータ州のカルガリー市に置いています。