

豆乳クリーム・豆乳

ソイタリアン® レシピ コンテスト

USS
製法が違う、だから旨い。
Ultra Soy Separation



参加者募集!

**参加応募締切:
2017年7月21日(金)**

**決勝は11月15日
ACCI Gusto
特設ステージ!**

都立産業貿易センター台東館
(東京都台東区花川戸2-6-5)

豆乳素材を使ったヘルシーなイタリア料理「ソイタリアン」のレシピコンテストを開催いたします!
日本イタリア料理協会会員シェフはもちろん、会員所属店のスタッフの方々もご参加いただけます。
前菜、プリモ、セコンド、ドルチェや温製、冷製の指定はございません。
新メニュー開発に、調理技術の向上に、ご自身のアピールの場として、ぜひご参加ください!



ソイタリアンとは・・・

今、世界で注目が高まる“大豆”。2015年、イタリアで開催されたミラノ万博を機に、新しい食スタイル“Soy-Italian (ソイタリアン)”が発信されました。日本の伝統的な食材“大豆”を活かした、新しい豆乳素材「豆乳クリーム」「低脂肪豆乳」が注目されています。豆乳素材を使ったイタリア料理「ソイタリアン」、皆さんのお店でもぜひ!

【対象商品】 下記4商品の内、1商品は必ず使用してメニューをご提案ください。
(販売元: 不二製油株式会社)



■ 濃久里夢

和風料理や和スイーツはもちろん、洋風料理や中華料理などジャンルを問わず、素材を引き立て旨みを増強、「おいしい」を演出する全く新しい豆乳クリームです。大豆由来で生クリームよりカロリーが低く、野菜や果物との相性も抜群で、調理用クリームとして幅広く使用が可能です。なお、濃久里夢は調理用クリームで、ホイップ機能はありません。



■ 美味投入

牛乳における「脱脂乳」に相当する特長を持ちながら、通常の豆乳と比較して30%のカロリーオフ及び大豆脂質による風味劣化の低減を可能にしました。「美味投入」自身にうま味があるため商品のうま味や塩味を増強でき調味料の低減も可能です。また、起泡性、凝固性、皮膜性などにすぐれています。



■ 大豆舞珠

世界初の大豆でできたクリームチーズ様素材で動物由来の原料を一切使用していません。また、厳選した乳酸菌を用いて独自の発酵技術を開発することで、芳醇な発酵風味でコクある素材に仕上げました。なめらかな食感と存在感のあるボディでそのままスプレッドとしても使用が可能です。製菓製パンにはもちろん、調理用途にも幅広いジャンルにご活用ください。



■ 大豆舞珠ぶろっく

ブロックチーズタイプの豆乳発酵食品です。シュレッドしたり、お好みの形にカットしてお使いいただけます。そのままでも、加熱してもおいしく味わえるため、カプレーゼやピザ、ラザニア、グラタン等あらゆる料理にご活用頂けます。動物由来原料を一切使用していません。

グランプリ(1名)

賞金¥100,000 + 記念プレート

準グランプリ(2名)

記念プレート

審査員特別賞(1名)

記念品

審査員

落合務(ラ・ベットラ・ダ・オチアイ、日本イタリア料理協会会長)、笹島保弘(イル・ギオットーネ)、不二製油グループ本社株式会社、料理研究家バンツェッタ貴久子

詳しくは裏面へ!

ソイタリアン・レシピコンテスト 参加要項

Soy-Italian

- 参加費は無料です。
- 1名様で何品でもご応募いただけます。
- 試作用の商品サンプルは無償で提供いたします。
- 審査は1次審査(書類選考)と決勝審査(実技審査)があります。
- 参加者本人のオリジナルメニューでご応募ください。
- 対象商品を1商品は必ず使用してください。
- 応募したメニューは、不二製油が作成するパンフレットなどに掲載されることがございます。

【スケジュール】

STEP1

7月21日まで

下記参加申込書に
必要事項を記入し、
参加申込をする。

STEP2

6~7月中

サンプルセットおよび
メニュー応募用紙が届く。

STEP3

8月下旬

考案したメニューを
応募用紙に記載し、
応募する。

STEP4

8月末~9月上旬

1次審査

STEP5

11月15日

決勝審査!
グランプリは誰の手に!?
(ACCI Gusto特設ステージ)

【参加申込書】

参加を希望される方は必要事項をご記入のうえ

7月21日(金)までに下記のFAXまたはメールにてお申し込みください。

氏 名			
店 名			
住 所	〒		
T E L		F A X	
メール			

FAX ▶ 03-3407-4991

メール ▶ info@media-flex.co.jp

お問い合わせ先

日本イタリア料理協会 事務局

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-4-7 YK青山2F((株)メディアフレックス内)

TEL.03-6427-6883 FAX.03-3407-4991 メール.info@media-flex.co.jp

<http://www.a-c-c-i.com>