



メニュー開発にうれしい!!  
合計 **100名様に**  
「チーズサンプル3種プレゼント」  
※コンテストにご応募いただくことが条件となります。



チーズが主役。アイディアメニューを大募集!!

**アメリカ産チーズ**

# アイディアメニュー コンテスト

*American Cheese Idea Menu Contest*

**応募資格**

企業に所属しメニュー開発・商品開発に従事されている方  
飲食店・宿泊施設に従事する料理人の方

**応募締切**

2018年9月20日(木)消印有効

**応募部門**

ピザ部門／ハンバーガー・サンドイッチ部門／料理部門(和・洋・中料理  
デザート含む)

**決勝会場・表彰式**

**服部栄養専門学校**  
(東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4)

**決勝審査員**



**落合 務**

東京・銀座ラ・ベットラ・ダ・オチアイ オーナーシェフ  
日本イタリア料理協会 会長



**服部 津貴子**

学校法人 服部学園 服部栄養料理研究会 会長



**村山 重信**

NPO法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長  
(その他著名料理人、協会代表 計5名)

**アメリカ産チーズ アイディアメニュー コンテスト**とは、お客様に提供したい、  
アメリカ産チーズを使った新しいアイディアメニューの発掘を目的としたコンテストです。  
プロフェッショナルの皆様からの発想豊かなメニューのご応募をお待ちしております。

主催 **アメリカ乳製品輸出協会**

協力 **ピザ協議会**／NPO法人**チーズプロフェッショナル協会**

後援 **アメリカ大使館**／**アメリカ農産物貿易事務所**



# 募集テーマ

○お客様に提供したい、アメリカ産チーズを使った新しいアイディアメニューを募集致します。

- (1) ピザ部門 (外食・小売り商品問わず)
- (2) ハンバーガー／サンドイッチ部門
- (3) 料理部門 (和・洋・中料理／デザート含む)

の中から対象を選んでご応募ください。

※応募数の制限はございません。  
(複数部門へのエントリー、また同部門での複数応募も可)

メニュー開発にうれしい!

合計 **100名様に** モントレー ジャック コルビー ジャック ベッター ジャック

**チーズサンプル3種プレゼント**

- ◆第一回応募開始 **7月19日(木)～先着50名で終了**
- ◆第二回応募開始 **8月31日(金)～先着50名で終了**

※コンテストにご応募いただくことが条件となります。  
※詳しくは下記のWEBにてご覧ください。(7月3日※より開設)  
<http://www.meltingpot0314.jp/usdec/contest/index.html>

# 募集要項

## 応募資格

**企業に所属しメニュー開発・商品開発に従事されている方/飲食店・宿泊施設に従事する料理人の方**

- 年齢、性別、国籍は不問。但し日本在住の方に限ります。
- 応募者は、個人名での応募以外にも、開発チーム、部署名、会社名でも可。  
但し、最終審査は、個人名の応募者の場合は本人、チーム、会社の場合は代表者の1名が行います。
- 応募作品は、所属企業(店舗やオーナーなど)の了承を得ているものに限りま。
- 最終審査会、表彰式に参加可能であること。(11月23日都内)

## 応募条件

- 作品に使用するチーズの**80%以上**はアメリカ産チーズを使用した作品。
- 受賞した応募作品は、期間にかかわらず、商品化、メニュー化し、販売。
- 他国産チーズを併用して使用の場合は、種類、原産地の開示をお願いします。
- メニュー化を前提とした店舗もしくはラインでのオペレーションが可能な作品。
- 和・洋・中のジャンルは問いません。
- 入手が難しい特殊食材・季節限定の食材はなるべくさけてください。
- 1作品1部門の応募です。1作品を2つの部門でエントリーすることは出来ません。

## 応募方法 郵送

- 規定の応募用紙に、必要事項をご明記のうえ、応募作品の写真を貼り、郵送にてご応募ください。
- 写真は、料理の全体が写った外観写真を1枚、内層の写真を1枚添付してください。  
(規定応募用紙コピーでも可)
- 応募用紙は、当事務局WEBサイトからもダウンロードできます。  
※ダウンロードした応募用紙は、規定のサイズ(A3)と同じサイズで印刷しお送りください。
- ※PDFを表示・印刷するためには、Adobe Readerソフトウェアが必要で。
- グループでご応募の場合は代表者名をご記入ください。

## 応募規定

- 作品は、実技審査時間30分以内で**2皿**を完成すること。時間内で出来ない具材(ピザ生地、麺生地、調理パン、ソースなど)は、予め仕込みをした状態で持ち込み可。
- 実技・試食審査用の**2皿**の材料は、各自にて全て持ち込みをお願いいたします。(事前送付も可) また、撮影・プレゼン用のお皿を**2枚**ご用意ください。
- 他のコンテスト受賞の類似品は不可。
- 主催者は応募作品、応募者の情報を、ウェブサイト・映像・出版物等へ掲載する使用権を取得するものとし応募者はこれに協力するものとしたします。
- ※応募者は応募作品を主催者に提出した時点で、本規定に同意したものとみなされます。
- 応募用紙(写真含む)は返却いたしません。
- エントリーされた部門にそぐわない作品の場合は、事務局判断で、部門変更させていただく場合もございます。
- 審査を公平に期するため、ご応募いただいた作品の加筆・修正は原則としてお受けできません。

## 審査・発表

第一次審査の可否の通知は  
10月下旬事務局より発送いたします。

第一次審査	2018年 10月初旬～中旬	レシピと作品写真による 書類審査
実技審査 表彰式/懇親会	2018年 11月23日(金祝) 服部栄養専門学校 (東京・代々木)	一次審査通過15作品/15名による実技とプレゼンテーション・ 試食審査 審査後、表彰式/懇親会

## 決勝審査員

《審査委員》 落合 務(東京・銀座ラベトラダオチアイ オーナーシェフ/日本イタリア料理協会 会長)  
服部 津貴子(学校法人 服部学園 服部栄養料理研究会 会長)  
村山 重信(NPO法人チーズプロフェッショナル協会 名誉会長)  
その他著名料理人、協会代表 計5名(敬称略・五十音順)

## 賞

最優秀作品賞	3名(各部門)	100,000円
優秀賞	3名(各部門)	50,000円

※遠方の方は、宿泊費・交通費は別途支給いたします。

**応募締切 2018年9月20日(木)消印有効**

主催

**Think USA Dairy**  
brought to you by U.S. Dairy Export Council

アメリカ乳製品輸出協会

○応募・お問い合わせ

アメリカ産チーズ アイディアメニュー コンテスト事務局 担当：佐藤

〒178-0063 東京都練馬区東大泉5-38-20-1F 料理向きチーズ専門店「クッキング・チーズ」内  
Tel. 03 (5935) 4428 [平日10:00～18:00、土日祝休み] Fax. 03 (5935) 4429

アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト (7月3日※より開設)  
<http://www.meltingpot0314.jp/usdec/contest/index.html>

