

Taste of Australia

「美食オーストラリア in Japan」メニュー・コンテストご案内

日豪経済連携協定（日豪 EPA）締結特別企画

シェフ・ソムリエ対象のメニューコンテスト

「美食オーストラリア in Japan」

～イノベーション・ひらめき・可能性～

自然な環境の中で生産されたオーストラリアの食材とワインは、安心で安全だけでなく、品質が高く美味しいと世界各国より注目を集めています。2015 年 1 月 15 日に日豪 EPA が発効されたことにより、日本ではビーフやワインをはじめとし、魚介類、ナッツ類、加工食品と多岐に渡るオーストラリア産品が関税の恩恵を受けています。これを機にホテルやレストランの新世代シェフとソムリエを対象にした、オーストラリア食材とワインを使用したメニューコンテストを開催いたします。より多くの方にご参加いただき、オーストラリア産の食材とワインを実際にご使用いただくことで、新たな発見をしていただくきっかけとなれば幸いです。なお、入賞者にはオーストラリアへの視察旅行が授与され、また、オーストラリア大使館のウェブをはじめ多数のメディアへの露出もご期待いただけます。

募集内容	日豪 EPA の恩恵を受けた指定食材を使用した 3 コース（前菜・メイン・デザート）メニュー。それぞれにオーストラリアワインを合わせる。
募集資格	ホテル・レストラン勤務者で年齢 35 歳以下の新世代シェフとソムリエの方各 1 名と助手 1 名の最大 3 名を 1 チーム。
応募条件	- 一次審査ならびに 2016 年 4 月 26 日に開催予定の調理コンペ両方に参加可能な方。 - 指定された食材リストより 8 品目以上使用する。ビーフ、シーフード、ナッツは必ず使用いただき、3 コースそれぞれにワインを合わせる。 - 一次審査通過の場合、2016 年 3 月末から 4 月中旬の 2 週間～4 週間の期間で、勤務されているホテル・レストランで考案いただいたメニューをオーストラリアキャンペーンとして販売いただき、スポンサー企業を入れたチラシやウェブでキャンペーンの告知をいただく。 - 応募者が開発したオリジナルメニューであり、他の料理コンテストに応募した作品でないこと。 - コンテストの参加にかかる費用(交通費、食材費)はご自身でご負担いただきます。 - 応募作品の写真撮影出版物などへの使用権利はオーストラリア大使館に帰属します。
応募方法	添付の参加申し込み書に必要事項をご記入のうえ、メールまたは FAX にて送付してください。本コンテストの概要書、指定食材リスト、レシピや写真を貼付いただく応募用紙などは 2015 年 12 月 18 日（金）の説明会の際、配布いたします。なお、同説明会に参加できない方には、必要書類一式を担当者様に E メールにて送付いたします。
お問合せ	オーストラリア大使館 マーケティング事務所 担当：小沢・篠田（TEL：03-5232-3927・03-5232-3951 enquiry.Japan@ustrade.gov.au ）

スケジュール

2015 年 12 月 18 日 (金)	14 時 30 分よりオーストラリア大使館にて、本コンテストの概要説明と指定食材リストの発表
2016 年 3 月 1 日 (火)	メニューのレシピ、ワインリスト、写真の提出
2016 年 3 月中旬	審査員による書類審査、上位 10 名選定ならびに発表
2016 年 3 月末~4 月中旬	上位 10 名が勤務するホテル・レストランで応募メニューを使用したオーストラリアキャンペーンを実施 (2 週間~4 週間の期間)
2016 年 4 月 26 日 (火)	14 時より 17 時まで調理学校で調理コンペ 審査員による審査、入賞者決定 (調理学校の場所は入賞者にご連絡します)
2016 年 4 月 27 日 (水)	13 時よりオーストラリア大使館で授賞式

特別審査員：

坂井宏行氏 ラ・ロシェル オーナーシェフ

1942 年生まれ、鹿児島県出身。17 歳でフランス料理の修業を始め、19 歳で単身オーストラリアに渡り『ホテルオリエンタル』にて 1 年半の修行の後、帰国。都内の有名レストランでの修業を経た後、1980 年、38 歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。1994 年からテレビ番組「料理の鉄人」にフレンチの鉄人として出演し、「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人になる。

審査員：

山下春幸氏 HAL Yamashita エグゼクティブ・オーナーシェフ

1969 年生まれ、神戸市出身。豪州国メルボルンをはじめとする各国にて経験を積み、「日本人の発想の枠に囚われない」独自の感覚を体得し「新和食」というジャンルを築く。また 2006 年“オーストラリアワインレストラン BY THE GRASS”にて日本一を獲得する。2010 年シンガポール、2012 年アブダビと、ワールドグルメサミットに日本代表として出場。2014 年にはシンガポールに海外初出店をする。

駐日オーストラリア大使 ブルース・ミラー、他 1~2 名予定

賞・賞品：

- 最優秀賞：総合評価 1 位
- 優秀賞： Best of Australia (オーストラリア食材をもっとも多く使用したメニュー)
- Best Aussie Beef or Lamb 賞
- イノベーション・プレゼンテーション賞
- 料理とワインのベストマリアージュ賞

*上記の 5 入賞者には、賞品として、オーストラリアの視察旅行が授与されます。また、最優秀賞と優秀賞の受賞者の店舗には、本コンテスト用のメニューのお料理を召し上げられたお客様 1 名向けにカンタス航空よりオーストラリア行き往復航空券 (エコノミークラス) が授与されます。

協 賛：MLA 豪州食肉家畜生産者事業団

カンタス航空

ワインオーストラリア



本イベントはオーストラリア政府観光局にも協力をいただいております。

日豪経済連携協定（日豪 EPA）締結特別企画

シェフ・ソムリエ対象のメニューコンテスト

「美食オーストラリア in Japan」

参加申込書

締切日：12月14日（月） FAX: 03-5232-4190

応募者 新世代シェフ お名前	ふりがな（ ）
応募者 新世代ソムリエ お名前	ふりがな（ ）
ホテル・レストラン名	
ウェブサイト	
住 所	（〒 - ）
TEL	
ご担当者名・部署名	
ご担当者 Email	
ご担当者電話番号	
12月18日（金） の概要説明会	参加 ☐ 不参加 ☐

皆様の個人情報は、オーストラリア大使館マーケティング事務所およびオーストラリア貿易促進庁によって管理され、イベントや関連情報をご提供する目的のみに使わせていただきます。