

アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト ハンバーガー&サンドイッチ部門・大賞受賞作品をピックアップ アメリカ産チーズの調理法に注目!

アメリカ乳製品輸出協会(ジェフリー・マクニール駐日代表)が主催する「アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト2016」は今年で6回目を迎え、10月23日に東京で最終審査会と表彰式が行われる。回を追うごとに盛り上がりを見せ、その作品群からはアメリカ産チーズの汎用性の高さや華やかさがうかがえる。同コンテストのテーマは、「お客様に提供したい、アメリカ産チーズを使ったアイディアメニュー」で、受

賞作品は必ず商品化・メニュー化して販売されるためクオリティの高さが問われるのも特徴。6月22日には、東京・渋谷区の服部栄養専門学校で過去の受賞作品の試食会も行われるなど、コンテストを目前に、注目度が高まっている。

そこで、ハンバーガー&サンドイッチ部門で過去に「大賞」を受賞した作品3点を紙上で紹介する。チーズの巧みな使い方に注目したい。



「アンサンブル」 Ensemble

林 武人さん(ナチュラルセンス いのせ)

作品のポイント

ペッパージャックはカリカリに焼き、モッツアレラはフレッシュをそのまま、モンレージャックはパンの間でとろけるように使い、3種のチーズを味と食感の違いで楽しめるバーガー。また、トップにのせたわさび菜の下には半熟卵を隠し、食べた時のサプライズとなる仕掛けにしている。

2013年
大賞受賞

「レンコンと山芋のサバフリット仕立て USチーズのチャパタサンド」

Ciabatta mackerel sandwich

梶原布紗子さん(タンドルマン)

作品のポイント

USAチーズと和の融合として、福岡で流行中のサバサンドからヒントを得たメニュー。パンは国産小麦粉で作るチャパタを使用。サバをパセリとフリットして、食感を出すためにレンコン、山芋をカボスのボン酢でボワレした。コルビージャックは、風味と香りを引き出すためにオープンで焼いたものとフレッシュを同時に使い、さらにペッパージャックが味のアクセントになっている。

2014年
大賞受賞



「ザ★ロックマウンテンチーズバーガー」 The Rock Mountain cheeseburger

時田晃一郎さん(ジェイアール東日本フードビジネス)

作品のポイント

ゴツゴツした岩山をイメージし、角切りのベーコンをゴロツとトッピングしたハンバーガー。オリジナルのBBQソースとコルビージャックで、スパイシー&スモーキーなコクのあるハンバーガーに仕上げた。

2015年
大賞受賞

