

平成24年 7月 26日

イノシシ肉使い

料理コンテスト

名古屋で全日本

司廚士協会員

【あいち】西洋料理を

専門とする料理人の全国

団体、佃全日本司廚士

(じちゅうし)協会東海

地方本部愛知県はこのほ

ど、名古屋市内のホテル

で「愛知県産猪(いのし

し)肉を使用した料理コ

ンテストを開いた。30

歳以下の会員24人が、

イノシシ肉を使って新鮮

な感性を生かした料理の

腕を競った。

審査に当たったのは、

同協会役員10人。世界

料理コンテストの審査に

携わる国際審査員も加わ

り、発想の新しい、具衆

え、色彩感覚などで審査

をし6点を選んだ。愛知

県知事賞には浅井裕哉き

ん(名古屋フリオットク

ンシアホテル)の「猪肉

のローストイチョウの

コンポート添えグロゼ

イユ風味の赤ウインゲ

ス」が選ばれた。