

第2回 M1グランプリ開催！

昨日、トップクオリティの商品提供、キッチンスキルの向上、創造力の構築を目的とした社内競技会『第2回M1(盛り付け)グランプリ』を開催しました。『第1回M1グランプリ』(2018年10月29日開催)では、全員が弊社看板商品である「メランザーネ」を作り、高さやスピード、綺麗さ等を競いましたが、今大会では「新緑～初夏に向けての新商品の提案」をテーマに各競技者がオリジナルのパスタを考案して競技に臨みました。



盛り付け、旬の食材、創造性、専門性、味、プレゼンテーションの6項目で評価が行われた結果、新百合ヶ丘イタリアンダイニング DoNA の山崎店長(写真下段右から2番目)が見事優勝、ルミネ池袋ダッキーダックカフェの平田フレックス社員(写真下段左端)が準優勝、有楽町ダッキーダックの斉藤キッチンマネージャー(写真下段右端)が第3位となりました。また、審査員特別賞には、柏イタリアンダイニング DoNA の矢嶋キャストトレーナー(写真上段左から2番目)、有楽町ダッキーダックの後藤キャスト(写真上段右端)が選ばれました。どの競技者もこだわりを持って臨んでおり、非常にレベルの高い競技会でした。入賞商品につきましては、今後商品化される予定ですので、弊社店舗近くにお立ち寄りの際には是非ご賞味ください！

出場者

- 優勝** 新百合ヶ丘イタリアンダイニング DoNA 山崎店長
鶏モモ肉のビーツクリーム
- 準優勝** ルミネ池袋ダッキーダックカフェ 平田フレックス社員
アボカドと生ハムの塩麹レモンクリーム
- 第3位** 有楽町ダッキーダック 斉藤キッチンマネージャー
新緑に咲く花びらチーズ
- 特別賞** 柏イタリアンダイニング DoNA 矢嶋キャストトレーナー
千葉県産カブとベーコンのバジルクリーム
- 特別賞** 有楽町ダッキーダック 後藤キャスト
白だしジュレの爽やかパスタ
- 聖蹟桜ヶ丘イタリアンダイニング DoNA 長澤店長**
イサキと抹茶の白味噌クリーム
- 聖蹟桜ヶ丘イタリアンダイニング DoNA 坂井キャスト**
ビタミンたっぷりキウイとグレープフルーツの冷製パスタ
- 向ヶ丘イタリアンダイニング DoNA 神部キャスト**
花鰹と菜の花の緑茶パスタ

以上