

2013年2月

自慢のチーズケーキや料理のレシピを投稿いただき、グランプリを競う フィラデルフィア チーズ レシピ 『PHILADELPHIA CHEESE RECIPE コンテスト』 グランプリ決定のお知らせ

森永乳業は、自慢の「チーズケーキ」と「料理」のレシピを募集する「PHILADELPHIA CHEESE RECIPE コンテスト」を実施致しました。2012年10月1日(月)～11月15日(木)にてレシピを募り、書類での一次審査、二次審査を経て、2013年1月26日(土)に開催した最終審査会にてグランプリが決定いたしました。

1. 「PHILADELPHIA CHEESE RECIPE コンテスト」

【コンテスト概要】

- 部門 チーズケーキ部門/料理部門
応募期間 2012年10月1日(月)～11月15日(木)
選考期間 一次選考 2012年11月中旬～/二次選考 12月4日(火)/最終選考 2013年1月26日(土)
賞品 ・各部門グランプリ各1名「賞金10万円+レシピのPR・宣伝権+トロフィー+賞状」
・各部門ファイナリスト各2名「賞金2万円+トロフィー+賞状」



【最終実技審査概要】

- 実施日程 2013年1月26日(土)10:30～15:30 (会場: 東京 明治屋クッキングスクール)
審査員 フードコーディネーター: SHIORIさん、料理人: 小早川陽青さん、菓子研究家: 石橋かおりさん
参加者 チーズケーキ部門3名、料理部門3名 計6名のファイナリスト(一次選考通過者60名)
審査概要 参加者が実際に調理し、審査員による実食審査。クリームチーズの特徴が生かされているか、調理工程の工夫、仕上がりの美しさなどを重視して審査。

審査会の様子



審査員の先生方が各調理台を回りコミュニケーションを取りながら、緊張感のある中にも和やかな雰囲気ですべての審査会が進みました。

グランプリ レシピ

チーズケーキ部門 とうもろこしのバイクドチーズケーキ (茂木 夏央里様)



料理部門 クリチ&ミートソースで ヘルシー豆腐グラタン (野崎 美江様)



以上