

## ＜イベントレポート＞ ～農林水産省主催 第7回 和食ワールドチャレンジに協賛～ 世界6都市で予選を勝ち抜いた料理人が 築野食品工業のこめ油を使用した日本料理を披露

築野食品工業株式会社（本社：和歌山県伊都郡かつらぎ町 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>）は、農林水産省が主催する『和食ワールドチャレンジ』に協賛いたしました。

『和食ワールドチャレンジ』は、世界各国のレストランで日本料理の経験をもつ料理人が、日本料理への熱い思いと技術を競う農林水産省主催の国際コンテストです。「Washoku (和食)」がユネスコ無形文化遺産に登録された2013年から始まり毎年開催、年々規模を拡大しています。

農林水産省は世界各地で日本の食と食材についての情報を発信し、日本産食材の輸出額を増大させて、地域経済を活性化させていくビジョンを描いています。築野食品工業は、和食に欠かせないお米を精米するときに行える米ぬかを原料としてこめ油を製造販売しています。「クセが無く、風味を生かすこめ油」は和食に適していること、和食が世界に普及することはお米の消費や生産量拡大につながることで、また、こめ油を海外に向けて発信、輸出に力を入れてきたことから、今大会に協賛致しました。

### ＜決勝大会の様子＞

開会式では、審査員長である菊乃井3代目主人 村田吉弘氏より「日本食で大切なのは、食感、うまみ、香りの3つ。これはヒントになりますので、今日は頑張ってください。」とお話がありました。

至近距離で審査委員が見守る中、調理が始まります。技や味だけではなく、日本食料理人としての作法や片付けまで審査対象となっており、すべての手順において緊張感が漂います。



(大会会場入り口)



(調理審査中。左から審査員 松尾氏、副審査員長 仲田氏、競技中のヴォイチェ・ポポウ氏)

### ＜選手の方々へこめ油についてインタビュー＞

準優勝のヤエル・ピート (Yael PEET) 選手：「こめ油はアメリカでは簡単に手に入らないので、今日初めて使ってみました。甘鯛の焼き物はパリパリした食感を出すためにこめ油を全体に塗ってから、高温で焼きました。調理中、嫌な臭いもしないし、高温に強いことがわかって、使い続けたいと思います。」

3位のロウ・マン・ホン (Loh Man HON) 選手：「使ったことがなかったけど、今日使ってみて温度を一定に保つことができ、使いやすかったです。」



(完成した全選手の料理)



(優勝者 ワン・ウェイ・ピン氏の料理：2日目課題の半月盆盛)



(授賞式にて、右から 審査員長 村田氏、優勝者ピン氏)

優勝者は中国出身 ワン・ウェイ・ピン (WANG Wei Ping) 氏。シェフ歴23年。1日目課題の「煮物椀」では、巧みな細工をした煮物が特徴的でした。2日目の課題である「半月盆盛」では「はまぐりの火の通り方が絶妙でした。酢飯に中国の黒酢を使っていて、新しさがありました。「出身国のテイストを入れたのは良いアイデアでした。」と審査員長から評価がありました。香港、シンガポール、パリ、スペイン、ニューヨーク、ラスベガスで予選が行われ、勝ち抜いて来た5名の選手。「全員甲乙つけがたく、全員一位にしたぐらい」と審査員長が唸るほどのレベルの高い大会でした。

## ■イベント開催概要

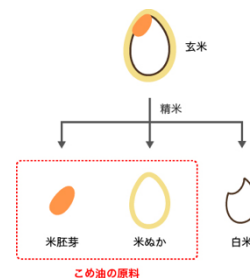
- 名称 : 外国人による日本料理大会 和食ワールドチャレンジ  
 開催日 : 東京決勝大会 2月20日(木)・21日(金)  
 会場 : 東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2階 厨BO! SHIODOME  
 審査委員 : 審査員長 村田吉弘氏 (菊乃井3代目主人、特定非営利活動法人日本料理アカデミー 理事長、日本食普及の親善大使)  
 審査副員長 仲田 雅博氏 (学校法人大和学園理事 京都調理師専門学校 校長)  
 審査員 松尾英明氏 (日本料理柏屋 総料理長 日本食普及の親善大使)  
 特別審査員 小島よしお氏 (お笑い芸人)  
 審査内容 : 一 開会式  
 一 実技試験 指定課題：煮物椀 (1日目)、自由課題：前菜半月盆盛 (2日目)  
 一 審査会  
 一 閉会式

審査員長 村田吉弘氏の営むミシュラン3つ星料亭でも「こめ油」が使われています。

## ■築野食品工業の「こめ油」について

### こめ油の原料は、“米ぬか”と“米胚芽”

お米を収穫して精米する際に出てくる白米以外の部分、米ぬかと米胚芽がこめ油の原料となります。玄米100kgを使ってとれるこめ油は、わずか1kgのみ。こめ油は、米ぬか・米胚芽由来の栄養成分が凝縮された健康的な油です。さらに、TSUNOの一般家庭用こめ油は、100%国産米を使用しています。



※「ライスオイル」は除く

## ■商品情報

### ○山椒香味油



和歌山で生産が盛んなフルーティーで甘い香りが特徴の「ぶどう山椒」を使用。

ぶどう山椒を丁寧に白で挽くことで、採れたての山椒の芳醇な香りを、クセのないこめ油に封じ込めています。香りと程よい刺激が口の中に広がります。

97g 972円 (税込)  
465g 2,700円 (税込)

### ○完熟山椒香味油



山椒香味油と同じ、和歌山で生産が盛んな「ぶどう山椒」を使用。山椒を完熟させることにより、つんとした角のある刺激がとれ、普通の山椒にはない芳醇ですっきりとした香りをより楽しむことができます。

97g 1,188円 (税込)

### ○こめ油



こめ油は100%お米を原料とした、良質の植物油です。素材の味を引き立てる風味の良さが特徴。炒めもの、揚げもの、ドレッシングなど、どんなお料理にも美味しくお使いいただけます。

180g 270円 (税込)  
500g 432円 (税込)  
750g 648円 (税込)  
1000g 772円 (税込)  
1500g 1,004円 (税込)

### 【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。食品分野以外にも米ぬかからつくったinahoというスキンケアブランド (<https://www.riceutical.com>) も展開しています。

設立 : 昭和22年2月1日  
代表者 : 代表取締役社長 築野富美  
URL : <https://www.tsuno.co.jp/>

### 【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

築野食品工業PR事務局 (登坂・堺和・大澤)

TEL・FAX : 03-6303-1212 携帯電話 (登坂) : 080-5028-1133

E-MAIL : [tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp](mailto:tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp)