

料理人のモチベーションUP 「春」×「ワイン」をテーマに社内料理コンクール 第13回ジローキッチンコロシウム 2月28日(木)開催

イタリアンレストランチェーン「マンマパスタ」「パッパパスタ」などを運営するジローレストランシステム株式会社（代表取締役社長 佐藤治彦）は、料理人の技術やモチベーション向上を目的とした社内料理コンクール「ジローキッチンコロシウム」を、2月28日（木）に東京山手調理師専門学校にて開催いたします。



2018年に行われたジローキッチンコロシアムの様子

今年で13回目を迎えるジローキッチンコロシアムのテーマは、「自社輸入ワインとのマリアージュが楽しめる春を感じる作品」です。参加者は、社内公募を行いさらに部長推薦を受けた精鋭たちです。競技方法は、「前菜の部」「パスタ or 米料理の部」でそれぞれ1品ずつ、計2品で競い合い、部門表彰・総合表彰を行います。評価項目は、「ワインとの相性」、「味」、「商品価値（コストパフォーマンス・作業性）」、「全体印象」の4項目です。ワインは、自社輸入ワインの赤「セッティモ ロッソ テッレ デル ヴォルトウルノ IGT」（イタリア/アロイス社）、白「テッレ ヴァルセ アブルッツォ ココッチオーラ DOC」（イタリア/フレターナ社）の2種類から料理と相性の良いワインを提案します。

今回、各部門・総合部門で優勝した作品は、当社イタリアン業態で商品化を予定しており、熱い戦いとなることが期待されます。



2018年 パスタ部門優勝作品
「そら豆のニョッキ タラの芽と菜の花入り
豚白モツのラグーソース」

【コンクール概要】

1. コンクール名	ジローキッチンコロシウム
2. 開催日時	2019年2月28日(木) 12:00~17:00
3. 開催場所	東京山手調理師専門学校 〒158-0081 東京都世田谷区深沢 8-19-19
4. 出題テーマ	自社輸入ワインとのマリアージュが楽しめる「春」を感じる作品 赤ワイン:「セッティモ ロッソ テッレ デル ヴォルトウルノ IGT」 白ワイン:「テッレ ヴァルセ アブルッツォ ココッチオーラ DOC」
5. 競技内容	「前菜の部」「パスタ・米料理の部」の提案およびプレゼンテーション
6. 審査項目	①ワインとの相性(10点) ②味(10点) ③商品価値(10点) ④全体印象(20点) 合計50点 ※同点の場合、設定価格が低い方を上位入賞とします
7. 審査員	ゲスト審査員1名 社内役員3名 社員3名 計7名予定
8. 表彰/賞品	【部門表彰】…各部門の合計得点 優勝 賞金 10,000円 【総合表彰】…「前菜の部」・「パスタ or 米料理の部」の合計得点 優勝 賞金 20,000円+海外研修 準優勝 賞金 20,000円 第3位 賞金 10,000円 マエストロ賞 賞金 5,000円 期待の星賞 賞金 5,000円

【ジローレストランシステム株式会社について】

ジローレストランシステム株式会社は、1955年神田神保町でシャンソン喫茶ジローを開業し、今年で創業64周年を迎えます。店舗数はジローグループ全体で直営店109店舗、FC15店舗(2018年2月末日時点)、「A16」をはじめ海外のレストランと業務提携するなど、新しい食文化やブランドを紹介しています。2014年には、カンボジアに海外1号店となるカフェ業態、2016年にはイタリアンを出店しアジアを中心に海外への店舗展開も行っています。

会社概要

会社名	ジローレストランシステム株式会社
所在地	東京都渋谷区渋谷2-12-24 東建長井ビル4F
電話番号	(代) 03-6418-5200
URL	https://www.giraud.co.jp
代表者	代表取締役社長 佐藤治彦
創業	1955年10月 有限会社ジロー
設立	1973年8月11日 ジローレストランシステム株式会社
資本金	1億円
事業内容	レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・お問い合わせ先】

ジローレストランシステム株式会社

広報担当: 松本 (080-1014-1036) / ^{ながはまや}長浜谷 (080-1014-1183)

TEL: 03-6418-5217 FAX: 03-6418-5644

MAIL: k_matsumoto@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp