



ピザ部門

大賞

BLACK JACK ~炭火焼きチキン風~

BLACK JACK ~ Charcoal Teriyaki style ~

小林 健吾 / 株式会社志津屋



使用したチーズ



コルビージャック



ペッパージャック

ポイント

見た目の黒でお客様の目を惹き、コルビージャックのマーブル模様、ペッパージャックの白と赤を引き立たせ、“ピザ=高カロリー”のリスクを、全粒粉や竹炭パウダー、豆を使ってヘルシーに仕上げました。幅広いお客様をターゲットにできるように意識して臨みました。



ハンバーガー & サンドイッチ 部門

大賞

チーズシュリンプ バーガー

The Cheese and Shrimp Hamburger

長谷川 侑 / 株式会社ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル



使用したチーズ



モンレージャック



コルビージャック



ペッパージャック



クリームチーズ



モッツアレラ (QF)

ポイント

アメリカを意識したボリューム感。ビッグサイズで具材とアメリカ産チーズがとろけ出している見た目のインパクトは“大”だと思います。チーズバーガーは肉だけでなく、魚介でも相性抜群だということをご召し上がって知っていただきたいと思います。パンズがエビ模様になっているところもポイントです。



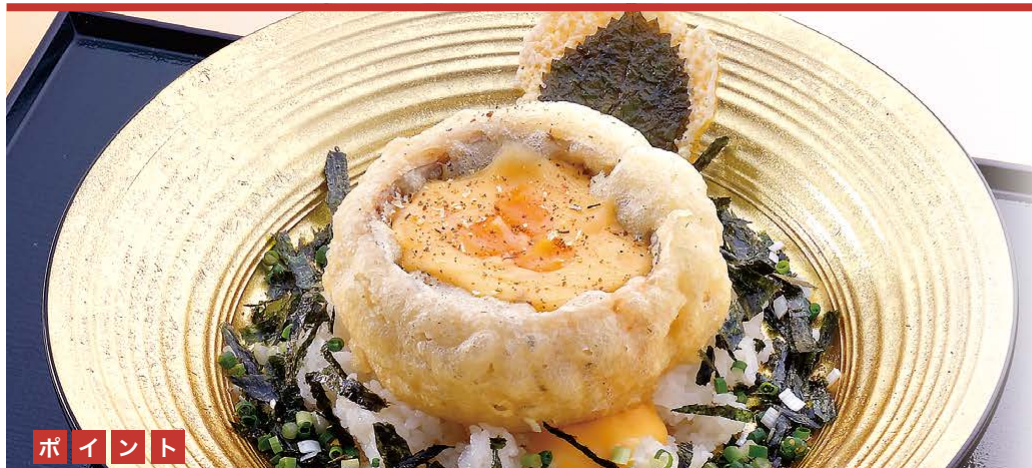
料理部門

大賞

USAチーズと対馬産黄金あなごのゴールドメダル丼ぶり

A Gold Medal Bowl of Tsushima Golden Conger and American Cheese

長野 剛 / タカクラホテル福岡



使用したチーズ



モンレージャック



コルビージャック



ペッパージャック

ポイント

アメリカ産チーズと日本の天丼のコラボレーションです。ケイジャンスパイスの効いたアナゴと、チーズの風味が相性抜群の丼ぶりです。