

報道関係各位

2018年12月7日 貝印株式会社

未来のカリスマ料理研究家を発掘する 「AMY'S Culinary Artist Competition」 グランプリを中村亜紀さんに決定！

キッチン用品大手の貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治)のグループ会社で料理教室「AMY'S」(エミーズ)を展開する株式会社ベリーニ(本社：東京都港区、主宰者：井上 絵美)は、次世代の料理研究家を発掘する「AMY'S Culinary Artist Competition」の最終審査を11月14日に料理教室エミーズにて開催いたしました。料理研究家でエミーズ主宰井上絵美と特別審査員らの厳正な審査により、ファイナリスト6名からグランプリに中村亜紀さんを決定。中村さんには、2019年4月よりエミーズのメイン講師としてデビューしていただきます。

コンテストは、料理に新しい価値を生み出せる方を発掘し、料理業界に新たな風を吹かせることを目的に、ベリーニの主催で初めて実施。料理を愛する人たちの自己実現や活躍の場としてエミーズの料理教室を提供させていただき、新たな食の世界を開拓して欲しいとの思いから開催に至りました。

未来のカリスマ料理研究家を目指す34名から応募が寄せられ、一次審査(書類選考)、二次審査、最終審査を通じて、料理技術はもちろん、エミーズのイメージに合った料理センスや、発想力、表現力、プレゼンテーション能力など総合的な観点から審査を行い、グランプリを決定いたしました。グランプリの中村亜紀さんにはエミーズとの契約およびメイン講師を務めていただくことに加え、優勝賞金として100万円をお贈りいたします。

ベリーニは今後も、食を通じて皆様の豊かな生活の実現に寄与して参ります。

■コンテスト特設WEBサイト：<http://www.amys21.com/cac/>

グランプリ：中村亜紀さん



グランプリの中村亜紀さん



- ・ハーブサラダ 赤玉ねぎと魚醤のドレッシング～ラオス風～
- ・鶏肉と生姜の炒め煮～カンボジア風～
- ・ライスパピオカ マンゴー添え～クメール風～

【プロフィール】日本とカナダの大学を卒業後、カナダでインターンとして勤務。帰国後、外資企業に勤務し結婚のため職を離れる。育児を終え、築地で通訳やガイド、調理アシスタント、料理講師を勤める傍ら、エコールエミーズに入学。卒業後、さらに活躍の場を広げる。

【コメント】驚きすぎて信じられません！私はエコールエミーズに入学したのが去年の秋で、とても遅く料理の世界に入りました。フットワークの軽さと努力だけが取り柄で、技術的にもセンス的にも伸び代だけは誰にも負けないと考えています！全力で皆様に喜んでいただける料理を指導させていただきます。

井上絵美から次世代の料理家へのメッセージ

多数の応募者の中から、第一次、第二次を勝ち抜いたファイナリストの方々の個性やたくさんの魅力に触れることができ、皆さんがこれからの料理の世界で活躍される可能性を強く感じました。エミーズは30年近く前に、青山でスタートしました。当時から目指していたのは「生徒さんの生活を豊かにしたい。幸せにしたい」という想いです。エミーズに通うと、自然と料理の技術が身について、家族に美味しい料理を作る喜びに繋がる。そして、それが自分の自信に繋がって欲しい。そんな想いで、料理教室をスタートしました。エミーズを継承していただく方には、その想いは受け継いで頂きたいと思っています。また新しい感性、才能で、新しいエミーズを盛り上げて頂きたいと強く願っております。

開催概要

名称	: AMY'S Culinary Artist Competition
主催	: 株式会社ベリー二
後援・協力	: 貝印株式会社
URL	: http://www.amys21.com/cac/
コンテスト問い合わせ先	: AMY'S Culinary Artist Competition実行委員会 MAIL : cac@amys21.com



応募について

- 応募資格 : 年齢・性別・経験 問わず料理技術に自信のある方／カリスマ性のある料理研究者を目指す方
健康で明るく社交性のある方／エミーズとの契約(ミニмум 1年)かつ講師が出来る方
- 求める人材 : 料理に関する「技術」「発想力」「センス」「情熱」を持ち合わせている方
人を惹きつける魅力を持ち、話術やプレゼンテーションなど表現力が豊かな方
- 審査内容 : 料理技術／人を惹き付ける魅力／プレゼンテーション能力
エミーズのイメージにあった料理センス／発想力／明朗快活

審査の流れ

■ 一次審査／書類審査

- 募集期間 : 2018年8月21日(火) ～2018年10月10日(水)必着、持ち込み可
- 提出 : エントリーシート・同意書
- 審査内容 : 課題 <料理教室『エミーズ』で教える10月のレシピ3品>
前菜・メイン・デザート の3品のレシピと写真を指定用紙(エントリーシート)にて郵送提出。
- 結果発表 : 2018年10月15日(月) 一次選考通過者にはメールにてお知らせいたします。

■ 二次審査／実技審査

- 審査日程 : 2018年10月31日(水)～11月1日(木) どちらか一方にお越し頂きます。
- 審査内容 : 課題は一次審査通過者へ発表します。
実技審査(1人20分)→審査員試食 & 質疑応答
※課題テーマの料理をデモンストレーション形式で実演して頂きます。
- 会場 : 料理教室『エミーズ』(東京都港区南青山1-1-1 青山ツインタワー東館2階)
- 結果発表 : 2018年11月2日(金) 二次審査通過者にはメールにてお知らせいたします。

■ 最終(三次)審査／実技審査

- 審査日程 : 2018年11月14日(水)
- 審査内容 : 実技審査(1人40分)
教壇準備(5分)→デモンストレーション(20分)→試食 & 質疑応答(15分)
※課題テーマの料理をデモンストレーション形式で実演していただきます。
- 会場 : 料理教室『エミーズ』
- 結果発表 : 2018年11月14日(水) 審査後に発表いたします。

※二次&最終審査進出者へは交通費(国内に限り)を支給いたします。

表彰・受賞後の流れ

- グランプリ : 正賞 エミーズとの契約／エミーズでのメイン講師(井上絵美と交互での講師)
副賞 賞金100万円
2019年2月より契約スタート／2019年4月より講師デビュー予定
- 特別賞 : エミーズでの特別講師(単発講座などの講師)

最終審査員紹介（敬称略／五十音順）

■井上絵美（いのうえみ／料理研究家／料理教室『エミーズ』主宰）

父は映画監督の井上梅次、母は女優の月丘夢路。

聖心女子大学卒業後、辻調理師専門学校フランス校でフランス料理の基礎を学び、その後、パリのルノートル製菓学校で学ぶ。1991年東京・青山で料理教室『エミーズ』を設立。フレンチやイタリアンをベースに短時間で美味しく作れるおしゃれで粋にはまらない料理を教える。2001年にエプロン、リネン、食器、バックなどのオリジナルブランド『ラ・エミーズ』をスタート。2003年に開校した食のプロを育成する学校『エコールエミーズ』は今年16年目を迎える。その他にイベント、トークショー、キャンペーン、メディアなど食の分野でさまざまな活動を展開。

著書は『おいしい おいしい 招待状（講談社）』『そして、料理に恋をする。（講談社）』『パーティーメニューに迷ったら…。』（講談社）』など多数。



■土田美登世（つちだみとせ／フリーエディター＆ライター）

食記者、食編集者。お茶の水女子大学大学院（調理学）修了後、食専門を扱う出版社、柴田書店に入社。プロの料理人向け雑誌「専門料理」に配属後、雑誌「料理王国」に創刊号から携わり、編集長へ。その後、フリーランスに。フードサイエンスから居酒屋、三ツ星レストラン、カフェ、スイーツまで幅広く取材、執筆をする。食のイベントプロデューサーやディレクター、アドバイザーなどでも活躍。著書に『イタリア料理事始め 堀川春子の90年（小学館）』『やきとりと日本人（光文社新書）』。編書に『エル・ブジ 至極のレシピ集（日本文芸社）』『イタリア料理の展開力（柴田書店）』『モツ・キュージース（柴田書店）』『寿司 すきやばし次郎（グラフィック社）』ほか多数。「食生活ジャーナリストの会」会員。



■山口繭子（やまぐちまゆこ／ハースト婦人画報社「ELLE gourmet（エル・グルメ）」シニアエディター）

フードマガジン「ELLE gourmet（エル・グルメ）」編集者。2001年、アセット婦人画報社（現ハースト婦人画報社）入社。「婦人画報」編集部を経て、2010年「ELLE gourmet」編集部（現「ELLE Lifestyle部」）に。現在、「ELLE gourmet」「ELLE mariage」のプリントメディア・デジタルメディアの制作に従事しつつ、「Kai House Club（貝印）」との共同運営による料理家組織「エル・グルメフードクリエイター部（FCC）」にも携わっている。2018年春より、「Kai House Club」のウェブサイト制作も「ELLE gourmet」編集部にて担当。



■渡辺紀子（わたなべみちこ／フードジャーナリスト）

1973年 文化出版局入社。いまだに再版を続ける書籍を多数編集。退社後、テレビ朝日「おかずのクッキング」、新宿TAKASHIMAYA「TIMES SQUARE」など、主に食関係の広告ブック、料理ブックなどを企画・編集。「堀井和子の気ままなパンの本」などのシリーズを始め、食の本を企画・編集。雑誌クワッサンやHanako創刊立ち上げにも携わる。1989年～ 有限会社P&K（企画・編集会社）代表を務める。

最近では「土井善晴 祝いの料理」（テレビ朝日コンテンツ事業部）、「日本料理 龍吟」（高橋書店）他、書籍の企画編集。

料理通信、BRUTUS、&PREMIUM、CasaBRUTUS、CREA、週刊文春他 多くの雑誌で連載。婦人画報、Ginza他、多数の雑誌で食の特集も手掛ける。

その他、広告や世界中での料理取材、各国での三ツ星レストランの取材など、幅広く活動。



■渡辺雄一郎（わたなべゆういちろう／レストラン「ナベノイズム」エグゼクティブシェフCEO）

大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」

「タイクヴァン・ロブション」などを経て、シャトーレストラン「ジョエル・ロブション」の

エグゼクティブシェフに11年間就任。ミシュラン東京刊行から勇退の2015年版まで三ツ星を維持。

2016年よりレストラン Nabeno-Ismナベノイズムを開業。

【東京カレンダー】のレストラン・オブ・ザ・イヤー受賞、【ミシュランガイド東京2019】にて二ツ星獲得、

【ゴ・エ・ミヨ2017】にてイノベーション賞受賞、【東京最高のレストラン2017】にて

新規店として最高評価獲得、【ヒトサラ】にてベストシェフ&レストラン2016に選出、

【料理王国】2017年 204人のシェフが選ぶベストシェフで第一位獲得、

など今注目されている最も熱いシェフの一人として活躍中。



料理教室「AMY'S」(エミーズ) 概要

エミーズでは日々の生活の中で、短時間でも美味しい料理が作れるようにレシピを工夫してなるべくシンプルにアレンジします。『簡単でぱっとかっこいい料理』がエミーズスタイル。料理だけでなく、テーブルコーディネート、器使いやワイン、フラワーなど、丁寧な暮らしへのスパイスがいっぱい。エミーズは、毎日の暮らしをより豊かに楽しくするアイデアと、いらした方々みんなが笑顔になれる空間をお届けしています。

教室、レッスンの様子とレシピ一例



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>