

Gold Chef Club 主催 第三回日本コレ賞 JAPAN COLLET AWARD

○日本コレ賞 JAPAN COLLET AWARD 実施要項

エントリーについて： Gold Chef Club HP 内 「第三回日本コレ賞 JAPAN COLLET AWARD 申し込み」からエントリーをお願いいたします。(http://goldchefclub.com/awards/)

予選：レシピ審査（レシピにつきましてはメールまたは郵送にてご提出をお願いいたします。）

メール：desk@goldchefclub.com

郵送：

Gold Chef Club 事務局（株式会社 Traders Market 内）東京都港区六本木 3-4-36-701

予選締めきり：2020年1月31日

審査会進出者発表：メール及び郵送にて審査会進出者発表を致します。（2020年1月予定）

審査会：2020年3月17日 実演調理、試食審査

最優秀賞受賞の方はシャンパーニュ コレのふるさと フランス Ay 村へご招待いたします。

テーマ：世界に広めたい日本のこだわり食材を使用した、シャンパーニュ コレ ブラン・ド・ブランと相性のよい料理。食材を無駄にしないことを意識。

<シャンパーニュ コレ ブラン・ド・ブラン テイスティングノート>

外観： 明るいホワイトゴールド。光を放ち、デリケートな泡立ち。

香り： 繊細かつデリケートでエレガントなフローラル系のほのかなアロマが第一印象。

味わい： 生き生きとして、軽い舌触り。様々な味の万華鏡のよう。それでいて繊細で余韻も持続的。

アルコール： 12.5% ドサージュ： 7g/L

品種： シャルドネ 100% 熟成： 5年以上

○レシピ作成

①料理名

②材料表

③作り方・盛り付け方

④料理写真・プレゼンテーション（カラー）

⑤「世界に広めたい日本のこだわり食材」の名称（必須）、作り手や購入できる場所（任意）

レシピはメールまたは郵送にて受け付け致します。

メール desk@goldchefclub.com

郵送 東京都港区六本木 3-4-36 701 Gold Chef Club 事務局(株式会社 Traders Market 内)

お問い合わせ先

Gold Chef Club 事務局（株式会社 Traders Market 内）

住所 東京都港区六本木 3-4-36 701

電話 03-5575-2207

メール desk@goldchefclub.com