



CMAB JAPAN CUP 2025 カリフォルニアチーズピザコンテスト



今年のテーマは カリフォルニア×日本の融合

日本食材とチーズを組み合わせた、
世界の人に食べてほしい「日本発のピザ」をご考案ください!

アメリカでNo.1の乳生産量を誇るカリフォルニア州では、「Farm to Table」(地産地消)が強く根付くとともに、多数の移民によって文化形成されたメルティングポットの側面も持ちます。日本でも自然を尊重する和食文化が無形文化遺産に登録され、伝統的な食文化が注目されています。今年のコンテストでは、カリフォルニアと日本のそれぞれの文化の「融合」をテーマとします。
(書類審査ではカリフォルニア産チーズの使用を必須としていません)
既存のピザの概念にとらわれず、食べて美味しい創造的な一枚を、ご提案ください!



【書類審査募集内容】 チーズを使用した「カリフォルニア×日本の融合」

【応募期間】 2025年 8月1日(金)～8月31日(日) ※当日消印有効

【応募資格】

業務店としてお客様に飲食物を提供している方(レストラン、カフェ、居酒屋、パティスリー、ベーカリーなど)または企業(メーカーを含む)に所属し、メニュー開発・商品開発に従事している方。18歳以上の方。※ジャンルは問いません

【応募条件、注意事項】

- 日本食材、チーズを必ず使用すること。書類審査ではチーズの産地は問いません。
(「カリフォルニア」の要素は食材に限らず、イメージで表現しても構いません)
- レシピは2枚分の分量で記載すること。
(最終審査時に用意させていただくチーズの量は、レシピ記載量とします)
- 日本らしさとカリフォルニアらしさを融合したピザであり、チーズの特徴を生かした作品であること。
- ピザ生地やピザの形は自由(配合を記載すること)※生地も審査対象になります。
- 応募作品は未発表のもの(今後発売予定のものは可)。
- 1人2作品まで応募可。
- 最終審査ではカリフォルニア産チーズを3種類以上使用すること。
(サンプルセットをお送りし、最終審査用のレシピをご考案いただきます)。
- 最終審査での調理時間は45分以内(試し焼きの時間を含む)。使用する材料(生地、ソース含む)は調理済みのものを持ち込み可とする。
- 8名分の試食分(1枚を取り分けしたものでOK)+撮影分(完成形1枚)の計2枚を提出。
- 入賞された作品はコンテスト後、店舗にて販売いただきますようご協力をお願いいたします(※期間は応相談)。
- ご質問に関してはコンテスト公式LINEアカウント、メールにて受け付けております。

【審査方法】

- ① 書類審査/応募作品から6作品を選出。
書類審査を通過された方には9月末までにご連絡いたします。
- ② 最終審査/2025年11月18日(火)
東京ガス業務用テストキッチン 厨BO!YOKOHAMA(横浜市中区羽衣町1-2-1 東京ガス関内ビル1階)にて。実技・試食を含む最終審査を実施します。

【賞】 ●最優秀賞 20万円 ●優秀賞 10万円 ●特別賞 5万円

【審査員】

- SAKURAGUMI オーナーシェフ/ 西川明男氏
- ピッツェリア ダ グランツァ オーナーシェフ/ 坂本大樹氏
- ◎ コンテストアンバサダー Pastaクオーレ/ 岡田健吾氏

【事務局・お問い合わせ】 カリフォルニア産チーズレシピコンテスト事務局

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル(柴田書店内)

TEL:03-5816-8255 FAX:03-5816-8281

(電話受付時間:10時～17時 ただし、土日祝日を除く)

MAIL: contest1@shibatashoten.co.jp

公式LINEアカウントの追加はこちらから▶



Sponsored by the California Milk Advisory Board — from the nation's #1 dairy state!



LOOK FOR THE SEAL.
RealCaliforniaMilk.com

ご応募の際は必ずコンテストサイトをご覧ください。

<https://www.realcaliforniamilk.jp/contest2025pizza/>

その他の応募条件は必ずコンテストサイトをご確認ください。



[主催] カリフォルニアミルク協会 / [後援] アメリカ農産物貿易事務所 / [協力] 増田煉瓦株式会社