

<報道発表資料>

カテゴリー：お知らせ

令和7年12月22日

**イタリア料理コンテスト「第6回 Premio ACCI」
グランプリ受賞シェフが知事を表敬訪問します**

令和7年11月26日（水曜日）に開催されたイタリア料理コンテスト「第6回
プレミオ アッチ
Premio ACCI」（主催：（一社）日本イタリア料理協会、カゴメ株式会社）において、
県内のシェフがグランプリを受賞しました。

このたび、グランプリを受賞したシェフが知事を訪問して、受賞報告を行います。

1 日時及び場所

日時：令和7年12月26日（金曜日）9時40分～9時55分

場所：知事室

2 主な来訪者

かどひら 門平	みつまさ 光正	アズーリ コエド グランプリ受賞者、Azzurri KOEDO（※1）総料理長
きた 北	やすのぶ 康信	株式会社ノースコーポレーション（※2）代表取締役
こむろ 小室	たくや 卓也	Azzurri KOEDO 店長兼ソムリエ

※1 Azzurri KOEDO（川越市幸町4-1 リそなコエドテラス2F）

武州和牛・さいたまヨーロッパ野菜研究会の新鮮野菜・秩父のジビエなど埼玉の地産地消が豊富なワインとともに味わえるイタリアンレストラン。

国の登録有形文化財である旧埼玉りそな銀行川越支店が2024年に「リそなコエドテラス」として生まれ変わり、その2階に本レストランはオープン。100余年前の旧第八十五国立銀行から続く金庫室をワインセラーや客席として使用している。

※2 株式会社ノースコーポレーション

県内でイタリアンレストラン「アズーリ」を中心に、レストランや小売店を運営。

「埼玉の食をつくる」企業として、生産者とともに埼玉の食の魅力を発信するとともに、食を通じてさまざまな地域貢献を行っている。

3 参考

（1）第6回 Premio ACCI（※1）概要

全ての料理人を対象としたイタリア料理コンテストで、第6回は「野菜が

主役のプラントベースイタリアン（※２）」をテーマにレシピが募集されました。

１０月中旬の書類選考を経て、決勝戦はイタリア料理専門展「第１４回 ACCI Gusto 2025」（東京都港区・都立産業貿易センター浜松町館）の特設ステージで開催されました。

※１ Premio ACCI

Premio(イタリア語で「賞」)

ACCI（日本イタリア料理協会（ASSOCIAZIONE CUOCHI CUCINA ITALIANA）の略称）

※２ プラントベースイタリアン

動物性の材料を控え、主に植物由来の食品や食材を使って作るイタリアン料理

- ・開催日：令和７年１１月２６日（水曜日）
- ・審査員：片岡 護 （一社）日本イタリア料理協会会長 ほか
- ・審査方法：１次審査（書類選考）を通過した６名のシェフによる調理デモンストラーションと試食により審査。
- ・総出品数：約９０メニュー
- ・主催者：（一社）日本イタリア料理協会、カゴメ株式会社

（２）グランプリ受賞レシピ概要

- ・レシピ名：^{イル ドーノ デッラ テッラ}Il dono della terra（※１） -イタリアの思い出と故郷を重ねて-



- ・特徴：シェフ自身が過ごしたイタリア修業時代の思い出と、シェフの地元秩父の山々の風景を重ね合わせて生まれた野菜のリゾットです。

キャベツのドームを崩し、リゾットを半分ほど楽しんだ後は、
煎り酒と野菜のスープを注ぎ入れることで、皿はミネストラ（※
2）へと変化します（右写真）。スープは、余った野菜を乾燥さ
せて取ったブロード（※3）に、煎り酒（※4）と干し椎茸の戻
し汁を合わせ、食材の旨味を余すことなく凝縮したもの。

“一皿の中で二段階の変化を楽しめる構成”が最大の特徴です。

※1 Il dono della terra イタリア語で「大地の贈り物」

※2 ミネストラ 温かいスープのこと

※3 ブロード 出汁のこと

※4 煎り酒 日本酒と梅干しを煮詰めた調味料のこと