

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第5回

856 点の中からグランプリ決定!!

応募総数 856 点の中から、地域選抜 12 作品を選出し、最終審査をチーズフェスタ実行委員会にて行いました。その結果、グランプリ・準グランプリが決定いたしました。

チーズと野沢菜の冷製そば

制作時間
10分

(応募者：pig さん)

材料(4人分)

信州そば 240g

〈ソース〉

カッテージチーズ200g

わさび 6g

塩 2.5g

牛乳 80ml

野沢菜漬け 120g

〈トッピング〉

モッツアレラチーズ120g

ミニトマト 5個

しそ 8g

刻みのり 2g

作り方

- 1 カッテージチーズ・塩・わさびを混ぜ、牛乳で伸ばす。しそは千切り、野沢菜漬けは小口切り、モッツアレラチーズは角切り、ミニトマトはくし切りにする。
- 2 そばを熱湯で5分茹で、水を切り、氷でもむ。
- 3 そば・カッテージチーズのソース・野沢菜漬けを和え、モッツアレラチーズ、トマト、しそ、刻みのりをトッピングする。

アピール
ポイント

そばや野沢菜は和の食材ですが、チーズと組み合わせる新しい食べ方に挑戦しました。しそとわさびを加えることでさっぱりと仕上げています。



モッツアレラチーズの冷たいイカ煮

(応募者：ゆきんこさん)



材料(4人分)

・刺身用イカ1杯 ・モッツアレラチーズ1個(100g) ・麺つゆ大さじ2
・水60cc ・生姜スライス3枚 ・オリーブオイル小さじ2 ・トマト1/4個
・大葉2枚 ・粉チーズ適量

〈味噌だれ〉

・味噌大さじ2 ・酒大さじ1 ・みりん大さじ1 ・砂糖小さじ2

作り方

- 1 イカは内臓を取り出し、きれいに洗います。水分をふき取り半分カットしたモッツアレラチーズを入れて楊枝で止めます。
- 2 鍋に麺つゆ、水、生姜スライスを入れてひと煮たちしたら①を加えてさっとイカに火が通るまで2〜3分煮ます。
- 3 イカを取り出し、スープの粗熱が取れたらジップロックの袋に入れ、イカも加えて冷蔵庫で1時間冷やします。
- 4 イカを輪切りにしてお皿に盛り、1cm角にカットしたトマト、千切りの大葉を飾ります。
- 5 オリーブオイルにスープを小さじ2加えて混ぜ、上からかけます。粉チーズをふりかけて完成です。

高菜 in やきもちー

(応募者：Konbu さん)



材料(4人分)

生地

・白玉粉…100g ・薄力粉…25g ・胡麻…小さじ1 ・水…100ml

あん

・高菜…20g×4 ・とろけるチーズ…4枚(18g×4) ・油…小さじ2
・水…40ml(蒸す用)

作り方

- 1 薄力粉と白玉粉をボウルに入れ軽く混ぜ合わせたら水を少しずつ加えながらこねる。さらにこねた生地に軽く擦った胡麻を練り込む。(ほったたのような固さになったらOK!!)
- 2 とろけるチーズに高菜を包み、4等分にした生地を丸く薄くして、おまんじゅうのような形に包む。
- 3 フライパンに油をひき中火で両面を5分ほどかけて焼く。こげ目がついたら水を入れ水がなくなるまで中火で蒸す。水がなくなりもう一度両面をさっと焼いたらOK!!
- 4 最後に半分切ってお皿にもり付けゴマを振りかければ完成!!

※文章・表現は応募いただいた原文のまま記載しています。