

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第9回

1,634点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,634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、特別賞が決定いたしました。



牡蠣とチーズの春巻き

(応募者:広島県 みゆさん)

調理時間
30分



材料(4人分)

- ・牡蠣 12個
- ・カマンベールチーズ 120g
- ・大葉 12枚
- ・春巻きの皮 12枚
- ・油(揚げる用) 適量
- ・大根 1/6本
- ・とうがらし 1本
- ・ポン酢 適量

作り方

- ① 牡蠣とチーズ、大葉を春巻きの皮で包む。
- ② ①を揚げる。
- ③ 大根ととうがらしで、もみじおろしを作る。
- ④ 完成!

アピールポイント

広島県のご当地食材である牡蠣とチーズを使って、簡単に作れるレシピにしました。シンプルな味付けなので、牡蠣とチーズのどちらの味も楽しむことができます。また、大葉が入っていることと、もみじおろしとポン酢を添えることでさっぱりと食べることができます。

じゃがいもとカマンベールの油揚げ包み焼き

(応募者:北海道 チハルさん)



調理時間
40分

材料(4人分)

- ・油あげ 2枚 60g
- ・じゃがいも 40g
- ・塩 0.6g
- ・こしょう 0.6g
- ・片栗粉 1g
- ・カマンベールチーズ 1/2 50g
- ・大葉 4枚 4g
- ・とうもろこし 2g
- ・枝豆 12g
- ・ごま油 大さじ1 12g

作り方

- ① じゃがいもは皮を剥いて芽を取り、さいの目切りにする。
- ② 耐熱ボウルに①を入れ、軽くラップをかけて電子レンジで2分程加熱する。
- ③ ②に塩、こしょう、片栗粉を入れ混ぜ合わせる。
- ④ 油揚げを半分に切って袋状にし、③、カマンベール、大葉、とうもろこし、枝豆を詰めて爪楊枝でとめる。
- ⑤ 中火で熱したフライパンにごま油をひき、薄く焦げ目がつくまで焼く。

舞茸のリガトーニ 江戸味噌とゴルゴンゾーラのソース

(応募者:東京都 Kaoliさん)



調理時間
30分

材料(4人分)

- ・ゴルゴンゾーラ(ドルチェ) 120g
- ※ピカンテでも可。塩気が変わるので味を見ながら量を調節。
- ・江戸味噌 大さじ3
- ・牛乳 300cc
- ・パスタの茹で汁 100cc程度(様子を見ながら)
- ・生クリーム 50cc
- ・舞茸 1株
- ・黒胡椒 適量
- ・イタリアンパセリ 適量
- ・リガトーニ 約300g(一人につき70~80gぐらい)
- ・塩 適量

作り方

- ① リガトーニを茹でたお湯をわかし、塩を適量加えておく。
- ② 深めのフライパンか鍋に牛乳を入れて弱火にかけ、1cm角ほどに刻んだゴルゴンゾーラを入れる。江戸味噌も加え、みそ汁にお味噌を溶かす要領で、木べらで混ぜながらゴルゴンゾーラと味噌を溶かす。お湯がわいたらパスタを茹で始める。
※茹で時間は表示時間マイナス1分程度が目安。
- ③ ソースに舞茸を手でさいて入れ、しばらく弱火で加熱する。途中、水分が飛んできたらパスタの茹で汁を適宜加え、とろみと塩気を調整する。最後に生クリームを加えてひと混ぜしたら火を止める。
- ④ 茹で上がったリガトーニの水気を切って③に入れ、やさしく和える。皿に盛り、黒胡椒とイタリアンパセリを散らしたら完成。

チーズでミルクセーキ!

(応募者:長崎県 のぞみさん)



調理時間
10分

材料(4人分)

- ・卵 4個
- ・牛乳 160g
- ・砂糖 40g
- ・ウォッシュチーズ 240g
- ・氷 150g
- ・アイス好きなだけ
- ・好きなお菓子など

作り方

- ① 卵をといて牛乳・砂糖と合わせて混ぜる。
- ② チーズを小さく切って①に入れ、ミキサーにかける。
- ③ 氷をミキサーにかけて細かくする。
- ④ ②と③を合わせる。
- ⑤ パフェグラスに8分目ぐらいまで注ぐ。
- ⑥ アイスを好みでのせる。
- ⑦ 好きなお菓子などでトッピングする。

※調理工程や材料、分量、調理時間は応募作品の内容に可能な限り忠実に記載しております。