



# 第10回 チーズ1グランプリ表彰式

11月11日(木) 東京市ヶ谷で第10回チーズ1グランプリの表彰式が行われました。



## プレゼンター 峰 竜太 さん

料理としてのクオリティが高い粒ぞろいの作品が多く、楽しく試食させていただきました。  
デザートメニューが多かったことも今年の特徴だったと思います。

グランプリメニューはチーズの存在感バッチリ！三原タコのたこ飯に負けずに、チーズがしっかり主役を張っていて、お出汁もかけて2度楽しめるというアイデアがすごよかったです！！

## チーズ普及協議会 会長 西尾 啓治

今年は、過去二番目の1,472作品と、数多くのご応募をいただき、誠に有難うございました。チーズ1グランプリは、お陰様を持ちまして、今年で10回目となります。日頃、チーズを料理にお使いになっている皆様から、新しい視点でご当地食材とチーズを使用したメニューのご提案をいただき、チーズの素晴らしさを広く情報発信していきたいと存じます。これからもチーズを色々な料理にご使用願ひ、様々な食シーンで楽しんでいただきますことをお願い申し上げます。

## グランプリ受賞者 亀本 さん

このような賞をもらえると思っていなかったのが非常に驚きました！

たこ飯にカマンベールを入れるという発想は、たこ飯の蓋開けた時のチーズのインパクトと見た目の華やかさの演出や、だしをかけて2度おいしく食べられるという工夫で皆様の食卓が少しでも楽しくなれば良いと思ひ考案いたしました。

## 一般社団法人栄養改善普及会 横山 みさ子 先生

タコ、ミニトマトのシンプルな具材に、丸ごと1個のカマンベールチーズを入れて炊いて、味も見た目も良くできています。少し濃いめの味付けのご飯をカマンベールチーズがまろやかにし、薬味が味を引き立てています。また、ミニトマトを湯むきして皮を取ることで、口当たりがよくなっています。そして、香りの良い舞茸の入った出汁をかけて、味に変化を持たせ2度味わうことができます。簡単な下準備をしたら炊飯器で炊くだけで、簡単に誰にでも作れること、たこ飯にカマンベールチーズが活かされていることが、高評価になりました。