

1,557点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,557点(過去2番目の応募数)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。



黒豆きな粉の和チーズデザート

(応募者:兵庫県 しとろんさん)

調理時間
20分



材料(4人分)

- ・丹波の黒豆(煮豆) 160g
- ・マスカルポーネチーズ 150g
- ・クリームチーズ 40g
- ・丹波の黒豆(飾り用) 4粒
- ・ビスケット 40g
- ・きな粉 大さじ2
- (お好みでハチミツ 少々)

作り方

- ① クリームチーズを常温に戻し、必要であれば電子レンジで数秒加熱してやわらかくし、なめらかになるまで混ぜる。
- ② マスカルポーネチーズを加え、全体が均一になるようによく混ぜ合わせる。
- ③ 黒豆を加えて軽く混ぜ、チーズクリームと程よくなじませる。
- ④ ビスケットを袋に入れ、麺棒などで粗く砕く(少し食感が残る程度)。砕いたビスケットを器(ココットなど)に入れる。
- ⑤ スプーンで軽く押さえて平らにし、その上に黒豆チーズクリームをたっぷりとのせる。
- ⑥ 黒豆チーズクリームを流し入れたら、冷蔵庫で10分ほど冷やす。
- ⑦ 表面にきな粉をまんべんなく振りかけ、仕上げに黒豆を1粒飾る。



博多万能ネギと釜揚げシラスの焼チーズ

(応募者:福岡県 レディントンさん)

調理時間
15分



材料(4人分)

- ・博多万能ネギ 適量
- ・釜揚げシラス 30g
- ・味噌 10g
- ・シュレッドチーズ 100g
- ・マヨネーズ 40g
- ・おろしニンニク 1片分

作り方

- ① マヨネーズ・味噌・おろしニンニクを合わせる。
- ② 博多万能ネギを小口切りにする。
- ③ フライパンにシュレッドチーズを入れて、弱火で両面こんがり焼く。
- ④ 皿に焼チーズを移し、①のソースを塗る。
- ⑤ 釜揚げシラスと博多万能ネギを乗せて完成。



梨とブルーチーズの2層カナッペ

(応募者:北海道 野口 大輔さん)

調理時間
20分



特別賞

(W受賞)



材料(4人分)

- ・千両梨 120g
- ・バゲット 80g(16枚カット)
- ・ハチミツ 適量
- ・シュレッドチーズ 80g
- ・ミックスナッツ 適量
- ・ミント 適量
- ・ブルーチーズ 32g

作り方

- ① バゲットを薄めにカットしブルーチーズとミックスチーズをそれぞれ乗せて重ねてオーブンでチーズが程よく溶けるまで加熱する。
- ② 千両梨を食べやすい大きさに切り①に乗せて上から砕いたミックスナッツとハチミツをかけてミントを添える。