

# グランプリ決定!!

チーズフェスタ会場において、応募総数 520 点の中から  
一次審査を通過した 5 点で試食 & 投票が行われ  
グランプリ・準グランプリが決定いたしました。



## じゃこ山椒のチーズせんべい

制作時間  
10分



### 材料(4人分)

ミックスチーズ細切り 80g  
しらす 25g  
クルミ 25g  
山椒(粉) 適量

### 作り方

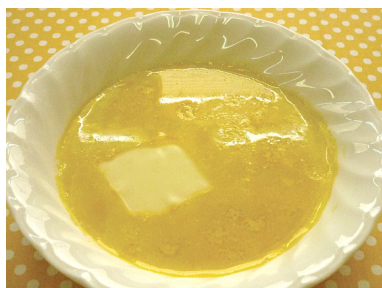
- ① ミックスチーズ細切り、しらす、クルミを混ぜる。
- ② 電子レンジの天板にクッキングペーパーをひき、8等分にした材料を丸く平たく並べる。
- ③ 電子レンジ(500W)で4分加熱する。
- ④ サックリとせんべい状になったら山椒をかける。

### アピール ポイント

あつあつさくさくのチーズせんべいにじゃこクルミを入れてこぼしさを加えました。  
山椒の量はお好みですが、けっこうたっぷりかけてもチーズに合います。

## かぼちゃとチーズのスープ

制作時間  
20分



### 材料(4人分)

かぼちゃ300g  
クリームチーズ60g  
スライスチーズ1枚  
(A)水2c・鶏ガラスープの素(顆粒)小1  
塩、コショウ各少々  
粉チーズ2

### 作り方

- ① かぼちゃは皮をむいて、大きさをそろえて切る
- ② (A)にかぼちゃを入れてやわらかく煮る
- ③ ミキサーに②、クリームチーズ、牛乳を加えスイッチON! なめらかにする
- ④ 鍋に移し温め、塩、コショウで味を整える
- ⑤ スライスチーズ、粉チーズをトッピングしてどうぞ!

## 3色野菜のチーズグラタン

制作時間  
50分



### 材料(4人分)

かぼちゃ(種と皮を除く) 350g  
人参(中1本) 100~120g  
ブロッコリー150g  
ウインナー又はブラン克福ルト150g  
クリームチーズ50g  
グラタン用ナチュラルチーズ150g  
塩・こしょう 少々  
生クリーム100cc

### 作り方

- ① かぼちゃは種と皮をとり、適当な大きさに切って、耐熱容器に入れ電子レンジで約5分加熱し、柔らかくなったら裏ごしする
- ② 人参・ブロッコリー・ウインナーは適当な大きさに切り、茹でておく
- ③ ①にクリームチーズ、生クリームを入れてよく混ぜ合わせ、塩・こしょうで調味する
- ④ ③に②の具材を入れて混ぜ合わせる
- ⑤ グラタン皿にとりわけてナチュラルチーズをのせてオーブンで焼き上げる