

チーズフェスタ  
チー1  
グランプリ  
CHEESE-1GRANDPRIX

第4回

# 813点の中からグランプリ決定!!

応募総数 813 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。

## べったらアボチー焼き

制作時間  
10分

(応募者：ほしのさん)

材料(4人分)

クリームチーズ	150g	塩昆布	15g
スライスチーズ	2枚	塩こしょう	少々
べったら漬	130g	唐辛子	少々
アボカド	2個		

作り方

- 1 アボカドを半分に切り、中身を取り出したら角切りにします。べったら漬も角切りにします。塩昆布は1センチくらいに切ります。
- 2 室温で柔らかくなったクリームチーズとを混ぜ合わせたら塩こしょうで味を整えアボカドの皮に盛り付けます。とろけるスライスチーズをのせ軽く焼いて七味唐辛子を少しのせて完成です。

アピール  
ポイント

べったら漬のカリッとした食感とアボカド&クリームチーズの濃厚でトロリとした食感が楽しめます。塩昆布の旨味も良いアクセントになり、とても簡単で美味しいお料理です。



## おかチー

(応募者：S・tanさん)



材料(4人分)

バルメザンチーズ	10g	牛乳	180g
レンコン	35g	鶏ガラスープの素	大さじ1
おから	100g	サラダ油	焼き用
とろけるチーズ	70g	ミニトマト	半分
片栗粉	大5	ピーマン	1g (かざり)

作り方

- 1 レンコンは粗みじんにする。
- 2 ボールにサラダ油以外を入れよく混ぜる。
- 3 形に入れ、180℃予熱のオーブンで15分焼き、上にトマト、ピーマンみじん切りをのせ完成。

## 甲州ほうとうチーズグラタン

(応募者：長沼さん)



材料(4人分)

クリームチーズ	80g	大根	100g	油揚げ	20g
シュレッドチーズ	100g	にんじん	70g	顆粒だし	小さじ1
生ほうとう	200g	ごぼう	50g	味噌	大さじ2B~1
かぼちゃ	200g	長ネギ	50g	小麦粉	大さじ2
		ぶなしめじ	50g		

作り方

- 1 かぼちゃは、同じくらいの大きさになるように20個に切り分け、半透明のポリ袋に入れ、600Wのレンジで3分半、軟らかくなるまで加熱し、取り出しておく。
- 2 大根、にんじんは、3~4mm厚さのいちょう切り、ごぼうは2mm厚さ位に切り、長ネギは5mm厚さ位に切る。ぶなしめじは、1本つつばらず。油揚げは1cm角に切り、生ほうとうは4~5cmの長さ位に切る。
- 3 鍋に水600mlと顆粒だしを入れ、大根、にんじん、ごぼうを加えて強火にかけ、煮立ったら蓋をして、中火で5分煮る。長ネギ、ぶなしめじ、油揚げ、生ほうとうを加え、蓋をして更に10分、時々混ぜながら煮込み、火を止める。
- 4 ボウルにクリームチーズ、味噌、小麦粉、ぬるま湯50mlを入れてよく混ぜ合わせ、③に加えてよく溶かし混ぜ、再び中火にかけて、とろみがつくまで混ぜながら、1分程加熱する。
- 5 それぞれのグラタン皿に入れ、シュレッドチーズとかぼちゃをのせて、予熱したオーブントースターで約10分、焼き色がつくまで加熱する。

※文章・表現は応募いただいた原文のまま記載しています。