

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第13回

1,371点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,371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。



岩国蓮根とカマンベールチーズの明太子ピザ

調理時間
30分

(応募者: 山口県 ばあばの台所さん)



材料(4人分)

- ・岩国蓮根: 200g
- ・明太子(皮を取り除いたもの): 50g
- ・片栗粉: 大さじ2
- ・カマンベールチーズ: 1個
- ・オリーブオイル: 大さじ2
- ・ペビーリーフ: 適量

作り方

- ① 蓮根は皮を剥いてスライスし、水にさらさずにボウルに入れる。
- ② ①に片栗粉を入れ、全体を良く混ぜる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを敷いて、その上に②を平らに並べて形を整え、両面をこんがり焼く。
- ④ 片面をひっくり返した時に、上面に明太子を塗り、カマンベールチーズを並べて蓋をして、チーズがわずかに溶け出すくらいまで焼く。
- ⑤ お皿に移し、ペビーリーフを乗せたら完成。

アピールポイント

蓮根のでんぷん質を利用し、ピザ生地に仕立てました。ピザソースは明太子のみ、あとはカマンベールチーズの美味しさでいただきます。お酒にもよく合います。



りんごのカマンベール焼き

(応募者: 青森県 がんぐろたまごちゃんさん)

調理時間
35分



材料(4人分)

- ・りんご: 2個
- ・カマンベールチーズ: 250g
- ・水: 500ml
- ・砂糖: 72g
- ・レモン汁: 30ml
- ・黒こしょう: 適量
- ・ハチミツ: 適量

作り方

- ① 水に砂糖とレモン汁を溶かして、火にかける。
- ② りんごは縦に半分に分けて、芯をスプーンでくり抜く。
- ③ ①の鍋にりんごを入れ、裏返しながらかける。
- ④ カマンベールチーズを横半分に切る。
- ⑤ りんごの上のせ、180℃のオーブンで20分焼く。
- ⑥ 上に黒こしょうを振る。さらにハチミツをかける。



チーズ香るナスの炊き込みご飯

(応募者: 愛知県 ユユさん)

調理時間
10分

炊飯



特別賞

(W受賞)

材料(4人分)

- ・ナス: 180g (2本)
- ・薄切りベーコン: 68g (4枚)
- ・油揚げ: 120g (4枚)
- ・米: 300g (2合)
- ・水: 350ml
- ・カマンベールチーズ: 90g (1個)
- ・大葉: 7g (7枚)
- ・白だし: 60ml (大さじ4)
- ・塩: 2g
- ・ごま油: 30ml (大さじ2)
- ・ブラックペッパー: お好みで

作り方

- ① ナスは乱切り、油揚げはせん切り、ベーコンは5mm幅に切る。
※ナスは小さめの乱切りにすると味がしみ込みやすくなる。
- ② ナスをごま油で軽く炒め、こげ目をつける。
- ③ 米、白だし、水、カマンベールチーズを加え、炊飯する。
- ④ 炊き上がったたら、せん切りにした大葉を混ぜる。
- ⑤ 盛り付けし、お好みでブラックペッパーをかける。