

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第7回

1,054点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,054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、および今年から新設されたチーズ部門賞が決定いたしました。



チー干しポテト

(応募者:茨城県 Makiさん)

調理時間
10分



材料(4人分)

- ・クリームチーズ 180g
- ・レーズン 30g
- ・干しいも(平干し) 180g
- ・粉チーズ 適量

作り方

- ① クリームチーズにレーズンを加え、混ぜ合わせる。
- ② 干しいもで①をくるみ、端を止める。
- ③ 220℃のトースターで2~3分様子を見ながら焼く。(焼き色がつくまで)
- ④ 粉チーズをふりかけて完成。

アピールポイント

クリームチーズの酸味と、干しいもの甘味が合わさり絶妙な味わい! 火を加えずに冷やして食べても、もちろん美味しいですが、トースターで焼くことで干しいもの甘味が増し、食感も変わるため、よりオススメです!

クリームチーズとサバ缶の簡単ポキ

(応募者:福井県 きなこもちさん)



準グランプリ



材料(4人分)

- ・クリームチーズ 70g
- ・さば水煮缶 2缶
- ・玉ねぎ 1個
- ・アボカド 1個
- ・レモン汁 大さじ1½
- ・醤油 大さじ1-★
- ・ラー油 大さじ1-★
- ・砂糖 大さじ1-★
- ・輪切り唐辛子 小さじ2/3-★
- ・胡椒 適量
- ・塩 適量

作り方

- ① さば、アボカドは一口サイズに切り、クリームチーズはさいの目切りにする。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。①のアボカドは、レモン汁で和える。
- ③ ボウルにさば、玉ねぎ、調味料(★)を入れて和える。
- ④ アボカド、クリームチーズを入れ、軽く混ぜる。
- ⑤ 塩、胡椒で味を調え、盛り付けて完成。

チーズカップの明太子チーズサラダ

(応募者:福岡県 橋本さん)



準グランプリ



材料(4人分)

- ・とろけるスライスチーズ 4枚
- ・クリームチーズ 20g
- ・明太子 10g
- ・きゅうり 40g
- ・レタス 5g
- ・博多産のトマト 40g
- ・酢 10ml

作り方

- ① とろけるチーズをクッキングシートにおく。
- ② 電子レンジ(600W)で約1分加熱する。
- ③ ラップを巻いたコップに②の溶けたチーズを押しつけカップ状にする。
- ④ ボウルにサイコロ状に切ったきゅうりとトマト、酢と明太子を入れ、和える。
- ⑤ クリームチーズもサイコロ状にする。
- ⑥ ③に一口大に切ったレタスをおき、その上に④と⑤をのせて完成。

練馬大根どーこだ!?

(応募者:東京都 *masu*さん)



白カビ部門
部門賞



材料(4人分)

- ・カマンベールチーズ 1個
- ・クリームチーズ(100g) 飾り用
- ・練馬産大根の漬物(たくあん)(スライス5枚くらい)
- ・生ハム(スライス5枚くらい)
- ・きゅうり(スライス5枚くらい) あれば
- ・ミニトマト、パセリ(適宜トッピング)

作り方

- ① カマンベールチーズを横半分に切る。
- ② たくあん、生ハム、きゅうりを挟む。
- ③ 室温のクリームチーズを絞りと、トマトやパセリを飾る。(みじん切りたくあんを散らしてもOK。)