

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

第8回

# 1,321点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,321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、チーズ部門賞が決定いたしました。



## イガメンチーズ～ニンニクソース～

(応募者:青森県 やまりおさん)

調理時間  
40分



### アピールポイント

いつものイガメンチにちょっと一工夫してみました。  
チーズがとろけて、とてもおいしくできました。

### 材料(4人分)

・シュレッドチーズ 100g ・イカ 250g ・玉ねぎ 50g ・人参 30g  
・キャベツ 100g ・卵 50g ・小麦粉 27g ・片栗粉 18g ・塩 少々  
・ごま油 12g ・揚げ油 適量 ・ニンニク 15g ・マヨネーズ 50g

### 作り方

- ① イカをさばいて、ゲソは細かく切り、他の身はフードプロセッサーにかける。
- ② 玉ねぎ、人参、キャベツをみじん切りにする。
- ③ ①、②と卵、小麦粉、片栗粉、ごま油、塩を混ぜ合わせる。
- ④ ③を1口大にとり、チーズを真ん中に入れ、チーズを包むように丸く成形する。
- ⑤ 170℃の油で揚げる。
- ⑥ にんにくはすりおろす。
- ⑦ にんにくとマヨネーズを混ぜ合わせる。
- ⑧ 皿に盛り付けて完成。

## 奈良漬けとそうめんの はちみつピザ

(応募者:奈良県 sarada@makiさん)



準グランプリ



### 材料(4人分)

・シュレッドチーズ 60g  
・奈良漬け 20g  
・三輪素麺(乾) 50g  
・奈良県産はちみつ 5g

### 作り方

- ① ボウルに短く折ったそうめんとシュレッドチーズを入れて混ぜる。
- ② フッ素加工のフライパンに①をまんべんなくのせて中火にかける。チーズが溶け始めたら細かく刻んだ奈良漬けをのせる。
- ③ 周りのチーズが焦げ始めてパリパリになったら取り出し器に盛る。
- ④ 最後にはちみつをかけて完成。

## ふわふわはんぺんの 明太はさみ焼き

(応募者:福岡県 れなさん)



準グランプリ



### 材料(4人分)

・スライスチーズ 2枚 ・マヨネーズ 10g  
・はんぺん 1枚 ・サラダ油 少々  
・焼きのり 1枚  
・博多明太子 30g

### 作り方

- ① はんぺんは、3等分に切り、間にポケットを作る。
- ② 明太子とマヨネーズを和える。
- ③ はんぺんの間に、②とスライスチーズを挟む。
- ④ 焼きのりをカットし、③にまく。
- ⑤ フライパンにサラダ油をしき、④を両面焼いて完成。

## あおさとブルーチーズの 鶏ハンバーグ

(応募者:三重県 てんせいさん)



青カビ部門  
部門賞



### 材料(4人分)

・ブルーチーズ 120g ・あおさ 30g ・梅干し 4個  
・クリームチーズ 10g ・牛乳 60cc ・ボン酢 適量  
・鶏ひき肉 600g ・大葉 4枚 ・片栗粉 100g  
・明太子 40g ・マヨネーズ 10g ・大根 30g

### 作り方

- ① 大葉、梅干しを細かく切る。
  - ② 鶏ひき肉、あおさ、ブルーチーズ、大葉、梅干し、片栗粉を入れて混ぜる。
  - ③ 形を整え、焼き、片面がきつね色になったらひっくり返し、ふたをし、中に火が通るまで焼く。
- 【ソース①】①牛乳、クリームチーズ、マヨネーズをフライパンで熱し、滑らかにする。  
②明太子を加え、混ぜる。
- 【ソース②】①大根おろしを作り、ボン酢にのせる。