

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

第6回

# 528 点の中からグランプリ決定!!

応募総数 528 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。

## とかちパイ

(応募者：北海道 モコさん)

調理時間  
15分

### 材料(4人分)

・餃子の皮12枚 ・こしあん120g ・クリームチーズ60g  
・水 適量

★きな粉12g ★砂糖20g

### 作り方

- 1 餃子の皮にこしあん10gとクリームチーズ5gを乗せる。
- 2 端を水でぬらし、半分に折りしっかりと口を閉じる。
- 3 口をフォークで押し、さらに口を閉じる。
- 4 170度の油で色づくまで揚げる。
- 5 ★をよく混ぜ、添える。



アピール  
ポイント

熱々の甘〜いこしあんとクリームチーズの酸味がベストマッチです。十勝大豆のきな粉を添えて、味の  
変化を楽しめます。何でもない日のおやつに、どうぞお召し上がりください。

## 新玉ねぎ・白エビとチーズで揚げないかき揚げ風

(応募者：富山県 ケセラセラさん)



### 材料(4人分)

・白エビ 24尾 ・新玉ねぎ 1玉  
・スライスチーズ 4枚  
・マヨネーズ、粗挽き黒胡椒 各少々  
・粉チーズ 小さじ8

### 作り方

- 1 新玉葱を縦半分に切り、爪楊枝を差して半月切りにします。
- 2 トレーにアルミホイルを敷いて玉ねぎを並べ、マヨネーズを塗り、黒胡椒を振り、半分に切ったチーズを乗せ、白エビを3尾ずつ乗せ、粉チーズを振ります。
- 3 オーブントースターで軽く焼き目が付くまで加熱します。  
(今回は180度で8分焼きました)

## シャキとろ蓮根チーズバーグ

(応募者：茨城県 潮田さん)



### 材料(4人分)

・蓮根 240g  
・とろけるチーズ 60g  
A 鶏ひき肉 180g バルメザンチーズ 大きじ1  
梅(種を除き包丁でたたく)1つつ分 青じそ(千切り)4枚  
白ごま 大きじ1 しょう油 少々

### 作り方

- 1 蓮根はよく洗い、皮つきのまま1cmの輪切りにする。
- 2 Aの材料を合わせよく混ぜる。
- 3 蓮根の穴に②を詰め、中火で両面を焼く。
- 4 火が通ったら、とろけるチーズをのせて弱火で溶けるまで火にかけて完成。