



第9回 チー1グランプリ表彰式

11月20日(金) 東京市ヶ谷で第9回チー1グランプリの表彰式が行われました。



プレゼンター 峰 竜太 さん

本当に力作揃いで、例年以上に料理としてのクオリティが高くて驚きました。ドリンクメニューのような今までになかったジャンルにもチャレンジしてくれた作品もありました。グランプリ作品は、牡蠣とカマンベールチーズの味のバランスがとても良くておいしく、しかも簡単に作れて、冷めてもおいしいお弁当に入れても良いと思いました。

チーズ普及協議会 会長 西尾 啓治

今年は、3年連続過去最多の1,634作品と、ご自宅でメニュー作りをする時間も多く取れた影響か、数多くのご応募をいただき、誠に有難うございました。日頃、チーズを料理にお使いになっている皆様から、新しい視点でご当地食材とチーズを使用したメニュー提案をいただき、チーズの素晴らしさを広く情報発信していきたいと存じます。これからもチーズを色々な料理にご使用願ひ、様々な食シーンで楽しんでいただきますことをお願い申し上げます。

グランプリ受賞者 みゆ さん

グランプリを受賞したと聞いたときは嬉しいよりも驚きが勝りました！今回応募したメニューは広島の特産物『牡蠣』の風味にチーズをあわせてまろやかにし、どちらのおいしさも引き立たせられる組み合わせを意識しました。また、家で牡蠣を調理する機会が少ないと思うので、なるべく簡単に調理出来るようなレシピにしました。

一般社団法人栄養改善普及会 横山 みさ子 先生

カマンベールチーズと牡蠣の相性が良く、春巻きのパリパリとした皮の食感と香ばしさがおいしい。ポン酢ともみじおろしでさっぱりといただけます。春巻きといえば中の具材を調理して冷ましてから春巻きの皮に包みますが、これは、カマンベールチーズを切って水切りした牡蠣と大葉と一緒に包むだけで、手順が簡単で再現性が高く、高評価が得られました。