

1,634点の中からグランプリ決定!!

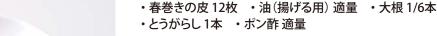
応募総数1,634点の中から、地域選抜12作品を選出し、最終審査を チーズフェスタ実行委員会にて行いました。

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。

牡蠣とチーズの春

(応募者:広島県 みゆさん)

調理時間 30分



- 作り方
- ◆ 牡蠣とチーズ、大葉を春巻きの皮で包む。
- ② ①を揚げる。

材料(4人分)

- 3 大根ととうがらしで、もみじおろしを作る。
- 4 完成!

アピールポイント

広島県のご当地食材である牡蠣とチーズを使って、簡単に作れる レシピにしました。シンプルな味付けなので、牡蠣とチーズのどちら の味も楽しむことができます。また、大葉が入っていることと、もみじ おろしとポン酢を添えることでさっぱりと食べることができます。

・牡蠣 12個 ・カマンベールチーズ 120g ・大葉 12枚

じゃがいもとカマンベール の油揚げ包み焼き

(応募者:北海道 チハルさん)



材料(4人分)

- ・油あげ 2枚 60g ・カマンベールチーズ 1/2 50g
- ・大葉 4枚 4g ・じゃがいも 40g · 塩 0.6g ・とうもろこし 2g
- ・こしょう 0.6g • 枝豆 12g
- ・片栗粉 1g
- ・ごま油 大さじ1 12g

- ① じゃがいもは皮を剥いて芽を取り、さいの目 切りにする。
- 2 耐熱ボウルに①を入れ、軽くラップをかけて 電子レンジで2分程加熱する。
- 3 ②に塩、こしょう、片栗粉を入れ混ぜ合わせる。
- 4 油揚げを半分に切って袋状にし、③、カマン ベール、大葉、とうもろこし、枝豆を詰めて爪 楊枝でとめる。
- 中火で熱したフライパンにごま油をひき、薄く 隹げ目がつくまで焼く。

舞茸のリガト-江戸味噌とゴルゴンゾーラのソ・

(応募者:東京都 Kaoliさん)



材料(4人分)

- ・ゴルゴンゾーラ(ドルチェ) 120g ※ピカンテでも可。塩気が変わる ので味を見ながら量を調節。
- 江戸味噌 大さじ3
- 牛乳 300cc
- ・パスタの茹で汁 100cc程度 (様子を見ながら)
- ・生クリーム 50cc
- 舞茸 1株
- 黒胡椒 適量
- ・イタリアンパセリ 適量 ・リガトーニ 約300g (一人につき70~80gぐらい)

- リガトーニを茹でるお湯をわかし、塩を適量加えておく。
- ② 深めのフライパンか鍋に牛乳を入れて弱火にかけ、1cm角ほど に刻んだゴルゴンゾーラを入れる。江戸味噌も加え、みそ汁に お味噌を溶く要領で、木べらで混ぜながらゴルゴンゾーラと 味噌を溶かす。お湯がわいたらパスタを茹で始める。 ※茹で時間は表示時間マイナス1分程度が目安。
- ソースに舞茸を手でさいて入れ、しばらく弱火で加熱する。途中、 水分が飛んできたらパスタの茹で汁を適宜加え、とろみと塩気を 調整する。最後に生クリームを加えてひと混ぜしたら火を止める。
- 茹で上がったリガトーニの水気を切って③に入れ、やさしく和える。 皿に盛り、黒胡椒とイタリアンパセリを散らしたら完成。

ズでミルクセーキ!

(応募者:長崎県のぞみさん)

・氷 150g



材料(4人分)

- 卵 4個
- ・牛乳 160g ・アイス 好きなだけ
- ・砂糖 40g
 - 好きなお菓子など
- ・ウォッシュチーズ 240g

- 卵をといて牛乳・砂糖と合わせて混ぜる。
- ② チーズを小さく切って①に入れ、ミキサーに かける。
- ③ 氷をミキサーにかけて細かくする。
- ②と③を合わせる。
- パフェグラスに8分目ぐらいまで注ぐ。
- 6 アイスを好みでのせる。
- 好きなお菓子などでトッピングする。