

1,472点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,472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。



～丸ごとカマンベールチーズと三原タコの共演～

お出汁をかけて2度楽しめる。【ど迫力】の進化系たこ飯

調理時間
40分

(応募者:広島県 亀本 恵祐さん)

材料(4人分)

- ・米:3合 ・カマンベールチーズ:100g(丸ごと1個)
- ・ボイルたこ:100g ・プチトマト:6個 ・大葉:3枚 ・青ネギ:1本
- ・白ごま:適量 ・味付け海苔または、焼き海苔:4枚 ・舞茸:30g

【(A調味料)ご飯用の合わせ出汁】

- ・水:540cc ・濃口醤油:45cc ・味醂:50cc
- ・顆粒だし(鰹出汁):5g

【(B調味料)かけるようのお出汁】

- ・水:1200cc ・薄口醤油:35cc ・味醂:45cc
- ・顆粒だし(鰹出汁):15g

作り方

【たこ飯】

- ① 米を研いでざるにあげておく。
- ② ボイルたこを水洗いしぶつ切りにする。
- ③ プチトマトのヘタを取り、湯剥きする。湯剥きした残りのお湯で、ボイルたこを霜降りする。
※ボイルたこの霜降りは、時間がなければやらなくても大丈夫ですが、やった方が雑味がとれてより美味しく仕上がります。
- ④ ボウルで材料の欄の【(A調味料)ご飯用の合わせ出汁】を合わせる。
- ⑤ 炊飯器に米をいれ、中央にカマンベールチーズをのせ、トマト、たこをのせ、合わせた出汁を炊飯器の3合の目盛りやや上くらいまで注ぎ入れ、ご飯を炊く。

【薬味】

- ① 青ネギと大葉を細切りにし、さっと水にくぐらし、ざるにあげる。

【かける用のお出汁】

- ① 水1200ccを鍋に入れ火にかけ、舞茸をほぐし入れる。
- ② 舞茸に火が入ったら、残りの【(B調味料)かけるようのお出汁】の材料を全て加え、ひと煮立ちさせて、味を整える。

【仕上げ】

- ① ご飯が炊きあがったら、熱いうちにチーズとトマトをほぐし、ご飯とまんべんなく混ぜる。
- ② 大きめのお茶碗によそい、完成。
- ③ 薬味(青ネギ、大葉、海苔、白胡麻)を器に盛る。
- ④ おこげと共にご飯を楽しんだら、2杯目は、お出汁をかけて、お好みで薬味を入れてお茶漬けにしてお召上がりください。



調理のポイント

① (A調味料)ご飯用の合わせ調味料は、ボウルで合わせず、直接炊飯器に入れてしまうと、味がまばらになる原因になりますので、必ずボウルなどに入れて、しっかり混ぜ合わせてから使用してください。

② 炊飯器に具材を入れる際は、必ず米の上に具材をのせてください。米と具材を混ぜてしまうと火の通りがまばらになり、焼きムラの原因(ホチご飯)になりますので、必ず米、具材、出汁の順番で入れて炊飯してください。

③ 【(B調味料)かけるようのお出汁】の薄口醤油と味醂はだいたいの目安です。顆粒だしの種類や舞茸の種類によって少し変わってくるので、味見の際に調整してください。

※カマンベールの旨味が強いので、味見の際に、少し薄めに感じるくらいの味付けがおすすです。

アピールポイント

三原市の特産物【たこ】を使用した名物【たこ飯】を、クセが少ないながら、程よい香りと濃厚で旨味の強い【カマンベールチーズ】と合わせ、出汁をかけて2度楽しめる【進化系たこ飯】にアレンジしました。

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX
第10回



クリームチーズごま団子

(応募者:北海道 ゆいさん)

調理時間
30分

材料(4人分)

・白玉粉:100g ・砂糖:30g ・水:70g ・こしあん:40g
・クリームチーズ:40g ・いりごま:30g

作り方

- 1 ボウルに白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、水を少しずつ加えて混ぜ、ひとまとまりになるまでよくこねる。
- 2 ①でこしあんとクリームチーズを丸く成形し包む。
- 3 鍋に湯をわかし、②を入れ2~3分ゆでて取り出し、冷水にさらす。
- 4 水気を取り、全体に白いりごまをまぶし、フライパンで焦げ目がつくまで焼く。



アピールポイント

クリームチーズとあんこの相性が非常に良く、一口サイズなので何個でもいけちゃいます!



チーズ in イカ飯

(応募者:青森県 しゅうさん)

調理時間
60分

材料(4人分)

・ご飯:260g ・いか:4杯 ・バター:12g ・白ネギ:20cm
・さけるチーズ:4本 ・スライスチーズ:4枚
<調味料>・しょうゆ:小さじ4 ・酒:小さじ2
<タレ>・しょうゆ:小さじ4 ・みりん:大さじ2

作り方

- 1 フライパンにバター、ネギ、ご飯、げそ、調味料を入れていためる。(イカはさばいておく)
- 2 さけるチーズをスライスチーズでまく。
- 3 イカに①と②をつめる。
- 4 フライパンにもどして、タレを入れて煮詰める。
- 5 イカをアルミホイルでつつみ、5~10分おいておく。
- 6 切って盛りつける。



アピールポイント

地元のイカを使って、イカ飯にしました。中のご飯は、ピラフ風にしました。中にチーズを入れて、断面を映えさせました。

特別賞

ごろごろ里芋と長ネギの色々チーズフォンデュ

(応募者:神奈川県 にこやさん)

調理時間
45分

材料(4人分)

・しょうなんさといも:600g ・平塚土ネギ:200g ・みそ:20g
・素焼きピーナッツ:20g ・砂糖:5g ・カマンベールチーズ:40g ・青カビチーズ:40g
・フレッシュシェーブルチーズ:40g ・生クリーム:80g ・塩、こしょう:適宜

作り方

- 1 さといもは皮をむき大きさを揃えて、かために塩茹でし、ぬめりを洗い流す。ネギは5cmくらいのぶつ切りにする。
- 2 ピーナッツは薄皮を剥いて粗く刻み、味噌、砂糖とまぜる。水気を拭いたさといも、ネギを加えて全体にみそをからめる。
- 3 耐熱容器に並べる。さといもの隙間にネギを立たせるようにする。
- 4 チーズ類は1cm角に切り、生クリームと合わせ、こしょう少々をふって③にかける。
- 5 予熱した180度のオーブンで15分ほど焼き、220度に温度を上げて香ばしい焼き目をつける。



アピールポイント

神奈川県産のさといも、ネギ、味噌、ピーナッツを使用します。さといもは下茹でし、ネギと合わせて砕いたピーナッツを混ぜたみそをまぶします。発酵つながりで味噌と相性のいいチーズは、カマンベール、ブルーチーズそしてフレッシュシェーブルをミックス。生クリームと合わせてオーブンで加熱。とろけたフォンデュソースが、ご飯でもパンでも好相性!