

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第11回

1,572点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,572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。



ブルーチーズとさつまいも香るパリパリチーズサンド

調理時間
20分

(応募者: 鹿児島県 ふおかつちゃん)



材料(4人分)

- ・ブルーチーズ 30g ・ナチュラルチーズ 40g
- ・さつまいも 2本 ・山川漬 20g ・牛乳 大さじ3

作り方

山川漬…みじん切り さつまいも…ゆでて、皮をむいて、つぶす

- 1 さつまいもを牛乳でのばし、あたためながらブルーチーズを加え、山川漬も加える。
- 2 ナチュラルチーズを、アルミホイルにのせ、パリパリになるまで焼く。
- 3 ①をしぼり袋に入れて、②でサンドする。

アピールポイント

食感も楽しく、デザートにも、おかしにも。
温度がちがうと2度楽しめます!

米粉いも餅の 黄桃ブルーチーズソース

(応募者: 北海道 かやこさん)



材料(4人分)

- ～いも餅用～
- ・マッシュポテト 150g (じゃがいも約2個)
- ・米粉 30g
- ・砂糖 10g
- ・塩ひとつまみ
- ・コショウ 適量
- ・水 5cc
- ・ブルーチーズ 12g (3g×4)
- ・油 適量
- ～ソース用～
- ・ブルーチーズ 20g
- ・生クリーム 40g
- ・黄桃シロップ 40g
- ・缶詰黄桃 1/4

調理時間
40分

作り方

- 1 じゃがいもを茹で温かいうちにマッシュし、いも餅用材料を全て入れ良く混ぜる(じゃがいもの種類によって水分量が違うので様子を見ながら水を入れて下さい)。
- 2 ①のタネを4等分し、1つずつ手の上で広げ、3gほどにカットしたブルーチーズを中に入れ丸めて楕円形に形成する。
- 3 フライパンに油をしき火が通るまで②を焼く(蓋をして中火で両面焦げ目がつくまで)。
- 4 缶詰黄桃をさいの目にカットしておく。
- 5 別フライパンに生クリーム、黄桃シロップを入れ少し温まってきたら刻んだブルーチーズを入れ溶けるまで混ぜたら火を止める。
- 6 ③を皿に盛り付けソースをたっぷりかけたらカットした黄桃を上から乗せて出来上がり。

ガーリックラスクと 山わさびチーズソース

(応募者: 北海道 あべりかさん)



材料(4人分)

- ・フランスパン 150g
- ・黒にんにく 10g
- ・粉チーズ 10g
- ・バター(有塩) 30g
- ・乾燥バジル 0.02g
- ・クリームチーズ 40g
- ・牛乳 15g
- ・山わさび(すりおろし) 10g
- ・黒こしょう 0.06g

調理時間
30分

作り方

準備: バターを常温に戻しておく。

- 1 フランスパンを1cm幅に切る。
 - 2 フライパンに①を入れ乾煎りし、うすら色づき始めたら一度取り出し、ぬれ布巾にのせ、フライパンの温度を下げてからバターと黒にんにくを熱し、再度フランスパンを入れこんがり焼き色がつくまで焼く。
 - 3 最後に粉チーズと乾燥バジルをふりかけて完成。
- ～ソースの作り方～
- ・クリームチーズ、牛乳、山わさび(すりおろしたもの)、黒こしょうを全て混ぜ合わせ完成。
- 『ラスクをチーズソースにディップして食べる。』

トマトとモッツアレラチーズの 冷製パスタ

(応募者: 福島県 みらいさん)



材料(4人分)

- ・パスタ 300g
- ・大葉 3g
- ・塩 10g
- ・南郷トマト 400g
- ・玉ねぎ 160g
- ・おろしにんにく 8g
- ・モッツアレラチーズ 160g
- ・オリーブオイル 90g
- ・こしょう 0.8g

調理時間
20分

作り方

- 1 鍋に1Lの水を入れ、塩小さじ2(分量外)を入れて沸騰したら表示時間通りにパスタをゆで始める。
- 2 玉ねぎは薄切りにして水にさらしておく。
- 3 ボウルにオリーブオイル・塩・にんにく・こしょうを入れて泡立て器でよく混ぜる。
- 4 トマトはヘタを切り、5mm～1cm弱の角切りにし、③と混ぜ合わせる。
- 5 パスタがゆで上がったらザルにあげ、流水で冷やしてよく水を切る。
- 6 ④のボウルに水を切った玉ねぎ、パスタ、大葉をちぎりながら入れて軽く混ぜ合わせる。
- 7 お皿に盛り付け、モッツアレラチーズをのせたら完成。