

チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1GRANDPRIX

第12回

1,330点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,330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。



広島菜とトリプルチーズのキッシュ風

(応募者: 広島県 おはようさん)

調理時間
20分



材料(4人分)

- ・広島菜漬 2枚 ・カマンベールチーズ 60g ・モッツアレラチーズ(シュレッド) 40g
- ・パルメザンチーズ 5g ・餃子の皮 8枚 ・ベーコン 35g ・卵 2個
- ・牛乳 20ml ・ブラックペッパー 少々

作り方

- ① アルミ製のマドレーヌ型に餃子の皮を底までピッタリはめる
- ② ボールに卵と牛乳を混ぜ、パルメザンチーズと1cm角に切ったベーコン、広島菜、ブラックペッパーを入れて混ぜる
- ③ カマンベールチーズを分量の8分の1に切り①の真ん中に置く
- ④ ②を③に8等分して入れる
- ⑤ シュレッドチーズをかける
- ⑥ トースターで5分程焼く

アピールポイント

ポイントは、広島菜漬とベーコンの塩分だけで塩を入れなくても美味しくできる事

チーズとろけるらっきょう長芋ピザ

(応募者: 鳥取県 yasuさん)



調理時間
20分

材料(4人分)

- ・砂丘長芋 200g
- ・スライスベーコン 30g
- ・らっきょう 3~5粒
- ・白カビチーズ 30g
- ・ピザ用チーズ 30g
- ・醤油 大さじ1
- ・サラダ油 適量
- ・青のり 適量

作り方

- ① 長芋の皮をむき、1cmくらいの輪切りにする
- ② らっきょうとベーコンをみじん切りにする。白カビチーズは長芋に乗る大きさに切っておく
- ③ フライパンに油を熱して、ベーコンを炒める。火が通ったら、一旦取り出しておく
- ④ フライパンに油を熱して、長芋を並べる。焼き色がついたら裏返す
- ⑤ 醤油をまわしかけ、全体に色がついたら、一度火を切る
- ⑥ 長芋の上に白カビチーズ、ベーコン、らっきょうの順にのせ、上からピザ用チーズをかぶせる。蓋をして弱火で加熱する
- ⑦ チーズが溶けたら火を切る
- ⑧ 青のりをトッピングして完成

ホタテとサーモンとモッツアレラの ミルフィーユ仕立て

(応募者: 青森県 ハッピーさん)



調理時間
30分

材料(4人分)

- ・ホタテ貝柱 120g(4コ) ・白ワインビネガー 95cc
- ・サーモン 128g ・はちみつ 4g
- ・モッツアレラチーズ 100g ・黄パプリカ 5g
- ・セルフイーユ 5g ・玉ねぎ 5g
- ・塩 3g ・きゅうり 5g
- ・オリーブオイル 95cc ・ピンクペッパー 20粒

作り方

- ① ホタテの厚さを4等分
- ② サーモン刺身4切れ
- ③ モッツアレラチーズは縦半分にしてスライス
- ④ 白ワインビネガーに塩とはちみつを混ぜて、オリーブオイルを入れて、しっかり混ぜて乳化させる
- ⑤ 黄パプリカ、玉ねぎ、きゅうりを細かくみじん切りにして④にまぜる
- ⑥ ①、②、③に⑤をかけてラップしてマリネ
- ⑦ 皿にホタテ、サーモン、モッツアレラチーズを積み重ねて、⑤をかけてピンクペッパーをおいて、セルフイーユを上のにせて完成

ゴルゴンゾーラとキャベツの 肉巻きトマトソース

(応募者: 愛知県 キャベちゃん)



調理時間
40分

材料(4人分)

- ・豚バラ 8枚
- ・田原産のキャベツの外側の葉 8枚
- ・ゴルゴンゾーラ 120g(1本15g)
- ・塩、白コショウ 2つまみ
- ・サラダ油 大さじ1
- ・白ワイン 50cc

- <ソース>
- ・トマト缶 200g
 - ・玉ねぎ 1/8個
 - ・黒コショウ、塩 2つまみ
 - ・サラダ油 大さじ1.5

作り方

- <ゴルゴンゾーラとキャベツの肉巻き>
- ① キャベツを固茹でに茹でる。氷水に取り、しっかり水気を取る
 - ② 豚バラに塩、白コショウを両面にふりかける
 - ③ 8等分にしたゴルゴンゾーラを①のキャベツでしっかり巻きつける。まな板の上にキャベツを置き、ゴルゴンゾーラを手前にのせて一周巻き、左右の葉を内に折り込み抑えるように巻く
 - ④ 薄力粉を刷毛で薄く均等にまぶす
 - ⑤ ④をお肉で巻きつける。ななめに上から下まで巻く
 - ⑥ フライパンにサラダ油をしき、中火で両面を焼く。均等に焼き色がついたら、白ワインを入れ、蓋をし、弱火で4分蒸し焼きにする
 - ⑦ お肉に火が通ったら半分に切りお皿に盛る
- <ソース>
- ① トマト缶を一度ミキサーにかける
 - ② 玉ねぎはみじん切りに切る
 - ③ 鍋にサラダ油を入れ、弱火で玉ねぎを焦がさないように炒める
 - ④ 玉ねぎがしんなりしてきたらトマト缶を入れ温め、塩、黒コショウをし、酸味が少し飛ぶまで煮詰める
 - ⑤ 酸味が飛び、味が決まったら、肉巻きの下に盛る

※調理工程や材料、分量、調理時間は応募作品の内容に可能な限り忠実に記載しております。