



2026年4月吉日  
チーズ普及協議会

“チーズ×ご当地食材”を使ったレシピコンテスト  
「第15回 チー1グランプリ」応募受付中！

チーズ普及協議会（東京・千代田区、佐藤雅俊会長）と日本輸入チーズ普及協会（東京・千代田区、内田宏己会長）が共催する「チーズフェスタ」では、今年もチーズメニューの普及を目的とするレシピコンテスト「チー1グランプリ」を開催させていただきます。

お陰様をもちまして、今年で15回目を迎える運びとなり、昨年は**1,557**作品と多くのご応募をいただきました。幅広い年齢層の方々からの、様々な種類のチーズを使用した素晴らしいレシピが増え続けております。



今年もチーズとご当地食材を使ったレシピを大募集！  
絶賛応募受付中！！

グランプリの発表および表彰式は、チーズフェスタ会場「EBiS303」（都内イベントホール）にて11月11日（水）に開催。

また、今年も「チー1グランプリ」の顔として峰竜太さんに盛り上げていただきます。料理/チーズに興味関心を持つ皆さまからの、たくさんのご応募をお待ちしております。



■本件に関する問合せ先

チー1グランプリ事務局

(株)まうまう内 担当：木村（きむら）山口（やまぐち）

電話番号：070 - 9095 - 0370

受付時間：平日午前10時～17時まで \*土日祝日を除く

E-mail：info@cheesefesta.com

## ◆第15回チー1グランプリ応募要項

### ◇募集内容

チーズとご当地食材を使った料理  
または、チーズを使って郷土料理をアレンジした料理

### ◇応募方法（WEB および郵送）

WEB：チーズフェスタ公式 web サイトの専用応募フォームよりご応募ください  
郵送：必要事項を記入した応募用紙と写真を同封のうえ、封書にてご応募ください  
詳しい応募方法は、チーズフェスタ公式 WEB サイト (<https://www.cheesefesta.com>)  
をご覧ください

- \*お1人様、何度でも応募可能です
- \*ただし、1回の投稿につき1メニューとさせていただきます

### ◇郵送応募先

〒160-0004 東京都新宿区四谷 1-10-2 株式会社まうまう 「第15回チー1グランプリ」係  
四ツ谷駅前郵便局留め

### ◇募集期間

2026年5月4日(月)～9月16日(水)まで

### ◇応募内容

①お名前（フリガナ）②年齢 ③性別 ④住所 ⑤電話番号 ⑥メールアドレス ⑦掲載時のニック  
ネーム ⑧レシピ名 ⑨レシピのアピールポイント ⑩調理時間 ⑪材料（分量は4人分で明記して  
ください）⑫使用したご当地食材またはベースにした郷土料理及びその都道府県 ⑬作り方  
⑭レシピの写真

### ◇発表

- ①地域選抜賞発表：11月初旬  
地域選抜賞の受賞者様には、チー1グランプリ事務局よりメール・電話にてご連絡致します
- ②グランプリ、準グランプリ、特別賞：11月11日(水) チーズフェスタ会場にて発表致します  
\*グランプリ、準グランプリ、地域選抜賞、特別賞に選ばれた作品は、チーズフェスタ HP 内で発表  
致します。

※幅広いタイプのチーズの需要促進を目的とした「特別賞」を今年も決定します。

特別賞は地域選抜賞の中からこだわりのあるチーズ<sup>\*1</sup>を使用したメニューを対象とします。

<sup>\*1</sup>白カビチーズ・青カビチーズ・ウォッシュチーズ・シェーブルチーズなど特色のあるナチュラル  
チーズが対象。なおグランプリ・準グランプリとの同時受賞も可能です。

### ◇賞品

- 【グランプリ：1作品】盾・JCB ギフトカード5万円分
- 【準グランプリ：2作品】JCB ギフトカード3万円分
- 【地域選抜賞：各ブロック2作品、合計12作品】チーズ詰合せ
- 【特別賞：1作品】JCB ギフトカード1万円分

※グランプリ受賞者の方は、表彰式にご招待致します。

(グランプリ受賞者ご本人の会場までの交通費、実費ご負担させていただきます)



# 1,557点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,557点(過去2番目の応募数)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。



## 黒豆きな粉の和チーズデザート

(応募者:兵庫県 しとろんさん)

調理時間  
20分



### 材料(4人分)

- ・丹波の黒豆(煮豆) 160g
- ・マスカルポーネチーズ 150g
- ・クリームチーズ 40g
- (お好みでハチミツ 少々)
- ・丹波の黒豆(飾り用) 4粒
- ・ビスケット 40g
- ・きな粉 大さじ2

### 作り方

- ① クリームチーズを常温に戻し、必要であれば電子レンジで数秒加熱してやわらかくし、なめらかになるまで混ぜる。
- ② マスカルポーネチーズを加え、全体が均一になるようによく混ぜ合わせる。
- ③ 黒豆を加えて軽く混ぜ、チーズクリームと程よくなじませる。
- ④ ビスケットを袋に入れ、麺棒などで粗く砕く(少し食感が残る程度)。砕いたビスケットを器(ココットなど)に入れる。
- ⑤ スプーンで軽く押さえて平らにし、その上に黒豆チーズクリームをたっぷりとのせる。
- ⑥ 黒豆チーズクリームを流し入れたら、冷蔵庫で10分ほど冷やす。
- ⑦ 表面にきな粉をまんべんなく振りかけ、仕上げに黒豆を1粒飾る。



## 博多万能ネギと釜揚げシラスの焼チーズ

(応募者:福岡県 レディントンさん)

調理時間  
15分



### 材料(4人分)

- ・博多万能ネギ 適量
- ・釜揚げシラス 30g
- ・味噌 10g
- ・シュレッドチーズ 100g
- ・マヨネーズ 40g
- ・おろしニンニク 1片分

### 作り方

- ① マヨネーズ・味噌・おろしニンニクを合わせる。
- ② 博多万能ネギを小口切りにする。
- ③ フライパンにシュレッドチーズを入れて、弱火で両面こんがり焼く。
- ④ 皿に焼チーズを移し、①のソースを塗る。
- ⑤ 釜揚げシラスと博多万能ネギを乗せて完成。



## 梨とブルーチーズの2層カナッペ

(応募者:北海道 野口 大輔さん)

調理時間  
20分



特別賞  
(W受賞)

### 材料(4人分)

- ・千両梨 120g
- ・シュレッドチーズ 80g
- ・ブルーチーズ 32g
- ・バゲット 80g(16枚カット)
- ・ミックスマッツ 適量
- ・ハチミツ 適量
- ・ミント 適量

### 作り方

- ① バゲットを薄めにカットしブルーチーズとミックスマッツをそれぞれ乗せて重ねてオーブンでチーズが程よく溶けるまで加熱する。
- ② 千両梨を食べやすい大きさに切り①に乗せて上から砕いたミックスマッツとハチミツをかけてミントを添える。