



2017 年 5 月 2 日

チーズフェスタ実行委員会
(主催者: チーズ普及協議会／日本輸入チーズ普及協会)

報道関係各位

“チーズ×ご当地食材”を使ったレシピコンテスト

「第 6 回 チー1 グランプリ」5 月 1 日より応募受付開始！

平素より大変お世話になっております。プレスリリースをお送りいたします。
お忙しいとは存じますが、取材・掲載のご検討を何卒よろしくお願い申し上げます。

チーズ普及協議会（東京・千代田区、西尾啓治会長）と日本輸入チーズ普及協会（東京・千代田区、本村直之会長）が共催する「チーズフェスタ」では、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」を毎年開催し、全国から多くのご応募をいただいております。



* 応募数：第 1 回（2012 年）255 点、第 2 回（2013 年）520 点、
第 3 回（2014 年）997 点、第 4 回（2015 年）813 点、第 5 回（2016 年）856 点

今年もチーズとご当地食材を使ったレシピを大募集！

5 月 1 日より応募受付を開始いたします。

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 12 日（日）に開催。プレゼンターを、今年もタレントの峰竜太さんが務めます。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。



■お問合せ先

チー 1 グランプリ事務局

(株)エイブルスタディ内 担当：牟田（むた）、堀田（ほった）

電話番号：03-5937-1159 E-mail：cheesefesta@ablemarketing.net

受付時間：平日午前 10 時～17 時まで * 土日祝日と 8/11～15 を除く



◆第6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 (<http://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

〒119-0201 東京都新宿区市谷本村 2-34「第6回チー1グランプリ」係

◇募集期間

2017年5月1日(月)～7月31日(月)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：8月下旬

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・電話にてご連絡いたします

②グランプリ、準グランプリ発表：11月12日（日）

チーズフェスタ会場にて発表いたします

* グランプリ、準グランプリ、地域選抜賞に選ばれた作品は、チーズフェスタ
HP内で発表いたします。

◇賞品

【グランプリ：1作品】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



◆第5回チー1グランプリ結果



856 点の中からグランプリ決定 !!

応募総数 856 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・準グランプリが決定いたしました。



チーズと野沢菜の冷製そば

(応募者: pig さん)

材料(4人分)

信州そば 240g

〈ソース〉

カッテージチーズ200g

わさび 6g

塩 2.5g

牛乳 80ml

野沢菜漬け 120g

〈トッピング〉

モッツアレラチーズ120g

ミニトマト 5個

しそ 8g

刻みのり 2g

作り方

- 1 カッテージチーズ・塩・わさびを混ぜ、牛乳で伸ばす。しそは千切り、野沢菜漬けは小口切り、モッツアレラチーズは角切り、ミニトマトはくし切りにする。
- 2 そばを熱湯で5分茹で、水を切り、氷でもむ。
- 3 そば・カッテージチーズのソース・野沢菜漬けを和え、モッツアレラチーズ、トマト、しそ、刻みのりをトッピングする。

アビール
ポイント

そばや野沢菜は和の食材ですが、チーズと組み合わせる新しい食べ方に挑戦しました。しそとわさびを加えることでさっぱりと仕上げています。

制作時間
10分

モッツアレラチーズの冷たいイカ煮

(応募者: ゆきんこ さん)



材料(4人分)

・刺身用イカ 1杯 ・モッツアレラチーズ 1個 (100g) ・麵つゆ大さじ2
・水60cc ・生薑スライス3枚 ・オリーブオイル 小さじ2 ・トマト1/4個
・大葉2枚 ・粉チーズ適量

〈味噌だれ〉

・味噌大さじ2 ・酒大さじ1 ・みりん大さじ1 ・砂糖小さじ2

作り方

- 1 イカは内臓を取り出し、きれいに洗います。水分をふき取り半分にカットしたモッツアレラチーズを入れて楊枝で止めます。
- 2 鍋に麵つゆ、水、生薑スライスを入れてひと煮たちしたら①を加えてさっとイカに火が通るまで2〜3分煮ます。
- 3 イカを取り出し、スープの粗熱が取れたらジップロックの袋に入れ、イカも加えて冷蔵庫で1時間冷やします。
- 4 イカを輪切りにしてお皿に盛り、1cm角にカットしたトマト、千切りの大葉を飾ります。
- 5 オリーブオイルにスープを小さじ2加えて混ぜ、上からかけます。粉チーズをふりかけて完成です。

高菜 in やきもちー

(応募者: Konbu さん)



材料(4人分)

生地

・白玉粉…100g ・薄力粉…25g ・胡麻…小さじ1 ・水…100ml

あん

・高菜…20g×4 ・とろけるチーズ…4枚(18g×4) ・油…小さじ2

・水…40ml(蒸す用)

作り方

- 1 薄力粉と白玉粉をボウルに入れ軽く混ぜ合わせたら水を少しずつ加えながらこねる。さらにこねた生地に軽く擦った胡麻を練り込む。(ぼったけたような固さになったらOK!!)
- 2 とろけるチーズに高菜を包み、4等分にした生地を丸く薄くして、おまんじゅうのような形に包む。
- 3 フライパンに油をひき中火で両面を5分ほどかけて焼く。こげ目がついたら水を入れ水がなくなるまで中火で蒸す。水がなくなりもう一度両面をさっと焼いたらOK!!
- 4 最後に半分に切ってお皿にもり付けゴマを振りかければ完成!!

※文章・表現は応募いただいた原文のまま記載しています。