



2018年5月1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7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ひ申し上げます。

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、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」を開催いたします。今年で7年目を迎える当コンテストは、毎年、全国からたくさんの発想力あふれる素晴らしい作品をご応募いただき、累計応募数は約4000作品に達しました。



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11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7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7回チー1 グランプリ」係

◇募集期間

2018年5月1日(火)～9月14日(金)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 ⑮白カビチーズ（ナチュラルチーズ）使用の有無

◇発表

①地域選抜賞発表：10月中旬

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、チーズ部門賞発表：11月11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、チーズ部門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。

※今年から新たに話題のチーズに焦点をあてた「チーズ部門賞」を設立。

今年のテーマは「白カビチーズ（ナチュラルチーズ）」。カマンベールチーズやブリーチーズなどを使用した作品のうち最も優れた作品1点を選出します。ただし、プロセスチーズやチーズフードは除きます。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

【チーズ部門賞（白カビ部門）：1作品】JCB ギフトカード1万円分

※グランプリ受賞の方は、表彰式にご招待いたします。

(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)

◆第6回チー1 グランプリ結果

**チーズフェスタ
チー1
グランプリ
CHEESE-1 GRAND PRIX**

第6回

528点の中からグランプリ決定!!

応募総数528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。



とかちパイ

(応募者: 北海道 モコさん)



材料(4人分)
・餃子の皮12枚　・こしあん120g　・クリームチーズ60g
・水適量
★きな粉12g　★砂糖20g

作り方

- 餃子の皮にこしあん10gとクリームチーズ5gを乗せる。
- 端を水でぬらし、半分に折りしっかりと口を閉じる。
- 口をフォークで押し、さらに口を閉じる。
- 170度の油で色づくまで揚げる。
- ★をよく混ぜ、添える。

アピールポイント 熱々の甘~いこしあんとクリームチーズの酸味がベストマッチです。十勝大豆のきな粉を添えて、味の変化を楽しめます。何でもない日のおやつに、どうぞお召し上がりください。



15分

新玉ねぎ・白エビとチーズで揚げないかき揚げ風

(応募者: 富山県 ケセラセラさん)



材料(4人分)
・白エビ24尾　・新玉ねぎ1玉
・スライスチーズ4枚
・マヨネーズ、粗挽き黒胡椒 各少々
・粉チーズ小さじ8

作り方

- 新玉葱を縦半分に切り、爪楊枝を差して半月切りにします。
- トレーにアルミホイルを敷いて玉ねぎを並べ、マヨネーズを塗り、黒胡椒を振り、半分に切ったチーズを乗せ、白エビを3尾ずつ乗せ、粉チーズを振りります。
- オーブントースターで軽く焼き目が付くまで加熱します。(今回は180度で8分焼きました)

シャキとろ蓮根チーズバーグ

(応募者: 茨城県 潮田さん)



材料(4人分)
・蓮根240g
・とろけるチーズ60g
A 薙ひき肉180g　ノリメザンチーズ大さじ1
梅(種を除き包丁でたたく)1分　青じそ(千切り)4枚
白ごま大さじ1　しょう油少々

作り方

- 蓮根はよく洗い、皮つきのまま1cmの輪切りにする。
- Aの材料を合わせよく混ぜる。
- 蓮根の穴に②を詰め、中火で両面を焼く。
- 火が通ったら、とろけるチーズをのせて弱火で溶けるまで火にかけて完成。

※文章・表現は応募いただいた原文のまま記載しています。