



2019 年 4 月吉日

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)

“チーズ×ご当地食材”を使ったレシピコンテスト

「第 8 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、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8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、昨年は過去最多の1,054作品のご応募を頂きました。



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 10 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、4/27～5/6、8/13～16 を除く

◆第8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8回チー1グランプリ」係

◇募集期間

2019年5月1日(水)～9月12日(木)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ブルーチーズ（青カビタイプ）使用の有無 ※対象のナチュラルチーズ・プロセスチーズのみ。チーズフードや乳等を主要原料とする食品は除きます。

◇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10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。

※昨年から設立された、話題のチーズに焦点をあてた「チーズ部門賞」。

今年のテーマは「ブルーチーズ（青カビタイプ）」。ブルーチーズ（青カビタイプ）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、チーズフードや乳等を主要原料とする食品は除きます。
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〈ブルーチーズ（青カビタイプ）部門〉：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7回チー1グランプリ結果



1,054点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,054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、
および今年から新設されたチーズ部門賞が決定いたしました。



チー干しポテト

(応募者:茨城県 Makiさん)

調理時間
10分

材料(4人分)

・クリームチーズ 180g ・レーズン 30g ・干しいも(平干し) 180g
・粉チーズ 適量

作り方

- ① クリームチーズにレーズンを加え、混ぜ合わせる。
- ② 干しいもで①をくるみ、端を止める。
- ③ 220℃のトースターで2〜3分様子を見ながら焼く。
(焼き色がつくまで)
- ④ 粉チーズをふりかけて完成。

アピール ポイント

クリームチーズの酸味と、干しいもの甘味が合わさり絶妙な味わい! 火を加えずに冷やして食べても、もちろん
美味しいですが、トースターで焼くことで干しいもの甘味が増し、食感も変わるため、よりオススメです!

クリームチーズと サバ缶の簡単ポキ

(応募者:福井県 きなこちゃん)



材料(4人分)

・クリームチーズ 70g ・醤油 大さじ1-★
・さば水煮缶 2缶 ・ラー油 大さじ1-★
・玉ねぎ 1個 ・砂糖 大さじ1-★
・アボカド 1個 ・輪切り唐辛子 小さじ2/3-★
・レモン汁 大さじ1 1/2 ・胡椒 適量
・塩 適量

作り方

- ① さば、アボカドは一口サイズに切り、クリームチーズはさいの目切りにする。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。①のアボカドは、レモン汁で和える。
- ③ ボウルにさば、玉ねぎ、調味料(★)を入れて和える。
- ④ アボカド、クリームチーズを入れ、軽く混ぜる。
- ⑤ 塩、胡椒で味を調え、盛り付けて完成。

チーズカップの 明太子チーズサラダ

(応募者:福岡県 橋本さん)



材料(4人分)

・とろけるスライスチーズ 4枚 ・レタス 5g
・クリームチーズ 20g ・博多産のトマト 40g
・明太子 10g ・酢 10ml
・きゅうり 40g

作り方

- ① とろけるチーズをクッキングシートにおく。
- ② 電子レンジ(600W)で約1分加熱する。
- ③ ラップを巻いたコップに②の溶けたチーズを押しつけカップ状にする。
- ④ ボウルにサイコロ状に切ったきゅうりとトマト、酢と明太子を入れ、和える。
- ⑤ クリームチーズもサイコロ状にする。
- ⑥ ③に一口大に切ったレタスをおき、その上に④と⑤をのせて完成。

練馬大根どーこだ!?

(応募者:東京都 *masu*さん)

白カビ部門 部門賞



材料(4人分)

・カマンベールチーズ 1個
・クリームチーズ(100g) 飾り用
・練馬産大根の漬物(たくあん)(スライス5枚くらい)
・生ハム(スライス5枚くらい)
・きゅうり(スライス5枚くらい) あれば
・ミニトマト、パセリ(適宜トッピング)

作り方

- ① カマンベールチーズを横半分に切る。
- ② たくあん、生ハム、きゅうりを挟む。
- ③ 室温のクリームチーズを絞り、トマトやパセリを飾る。
(みじん切りたくあんを散らしてもOK。)

※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。