



2020 年 5 月 19 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 9 回 チー1 グランプリ」5 月より応募受付開始！

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、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」を開催いたします。今年で9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1,321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（火）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、4/25～5/6、8/8～16を除く

◆第9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9回チー1グランプリ」係

◇募集期間

2020年5月1日(金)～9月11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 ※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：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・電話にてご連絡いたします

②グランプリ、準グランプリ、特別賞：11月10日（火）

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、特別賞、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。

※幅広いタイプのチーズの需要促進を目的として、今年から「特別賞」を設立します。

特別賞は地域選抜賞の中から こだわりのあるチーズ^{※1}を使用したメニューを対象とします。

※1 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

【特別賞：1作品】JCB ギフトカード1万円分

【地域選抜賞：各ブロック2作品、合計12作品】チーズ詰合せ

※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）



1,321点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,321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、チーズ部門賞が決定いたしました。



イガメンチーズ～ニンニクソース～

(応募者:青森県 やまりおさん)

調理時間
40分



アピールポイント

いつものイガメンチにちょっと工夫してみました。
チーズがとろけて、とてもおいしくできました。

材料(4人分)

・シュレッドチーズ 100g ・イカ 250g ・玉ねぎ 50g ・人参 30g
・キャベツ 100g ・卵 50g ・小麦粉 27g ・片栗粉 18g ・塩 少々
・ごま油 12g ・揚げ油 適量 ・ニンニク 15g ・マヨネーズ 50g

作り方

- ① イカをさばいて、ゲソは細かく切り、他の身はフードプロセッサーにかける。
- ② 玉ねぎ、人参、キャベツをみじん切りにする。
- ③ ①、②と卵、小麦粉、片栗粉、ごま油、塩を混ぜ合わせる。
- ④ ③を1口大にとり、チーズを真ん中に入れ、チーズを包むように丸く成形する。
- ⑤ 170℃の油で揚げる。
- ⑥ にんにくはすりおろす。
- ⑦ にんにくとマヨネーズを混ぜ合わせる。
- ⑧ 皿に盛り付けて完成。

奈良漬けとそうめんの はちみつピザ

(応募者:奈良県 sarada@makiさん)



材料(4人分)

・シュレッドチーズ 60g
・奈良漬け 20g
・三輪素麺(乾) 50g
・奈良県産はちみつ 5g

作り方

- ① ボウルに短く折ったそうめんとシュレッドチーズを入れて混ぜる。
- ② フッ素加工のフライパンに①をまんべんなくのせて中火にかける。チーズが溶け始めたら細かく刻んだ奈良漬けをのせる。
- ③ 周りのチーズが焦げ始めてバリバリになったら取り出し器に盛る。
- ④ 最後にはちみつをかけて完成。

ふわふわはんぺんの 明太はさみ焼き

(応募者:福岡県 れなさん)



材料(4人分)

・スライスチーズ 2枚 ・マヨネーズ 10g
・はんぺん 1枚 ・サラダ油 少々
・焼きのり 1枚
・博多明太子 30g

作り方

- ① はんぺんは、3等分に切り、間にポケットを作る。
- ② 明太子とマヨネーズを和える。
- ③ はんぺんの間に、②とスライスチーズを挟む。
- ④ 焼きのりをカットし、③にまく。
- ⑤ フライパンにサラダ油をしき、④を両面焼いて完成。

あおさとブルーチーズの 鶏ハンバーグ

(応募者:三重県 てんせいさん)



材料(4人分)

・ブルーチーズ 120g ・あおさ 30g ・梅干し 4個
・クリームチーズ 10g ・牛乳 60cc ・ボン酢 適量
・鶏ひき肉 600g ・大葉 4枚 ・片栗粉 100g
・明太子 40g ・マヨネーズ 10g ・大根 30g

作り方

- ① 大葉、梅干しを細かく切る。
 - ② 鶏ひき肉、あおさ、ブルーチーズ、大葉、梅干し、片栗粉を入れて混ぜる。
 - ③ 形を整え、焼き、片面がきつね色になったらひっくり返し、ふたをし、中に火が通るまで焼く。
- 【ソース①】①牛乳、クリームチーズ、マヨネーズをフライパンで熱し、滑らかになるようにする。
②明太子を加え、混ぜる。
- 【ソース②】①大根おろしを作り、ポン酢にのせる。