



2021 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 10 回 チー1 グランプリ」5 月より応募受付開始！

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10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3年連続過去最多の1,634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11日（木）に開催見込みです。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。



■本件に関するお問合せ先

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、4/29～5/7、8/9～13を除く

## ◆第10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10回チー1グランプリ」係

### ◇募集期間

2021年5月1日(土)～9月15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 ※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11日（木）

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、今年も、昨年同様「特別賞」を設けます。

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）



# 1,634点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,634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、特別賞が決定いたしました。



## 牡蠣とチーズの春巻き

(応募者: 広島県 みゆさん)



調理時間  
30分

### 材料(4人分)

- ・牡蠣 12個
- ・カマンベールチーズ 120g
- ・大葉 12枚
- ・春巻きの皮 12枚
- ・油(揚げる用) 適量
- ・大根 1/6本
- ・とうがらし 1本
- ・ポン酢 適量

### 作り方

- ① 牡蠣とチーズ、大葉を春巻きの皮で包む。
- ② ①を揚げる。
- ③ 大根ととうがらしで、もみじおろしを作る。
- ④ 完成!

### アピールポイント

広島県のご当地食材である牡蠣とチーズを使って、簡単に作れるレシピにしました。シンプルな味付けなので、牡蠣とチーズのどちらの味も楽しむことができます。また、大葉が入っていることと、もみじおろしとポン酢を添えることでさっぱりと食べることができます。

## じゃがいもとカマンベールの油揚げ包み焼き

(応募者: 北海道 チハルさん)



調理時間  
40分

### 材料(4人分)

- ・油あげ 2枚 60g
- ・じゃがいも 40g
- ・塩 0.6g
- ・こしょう 0.6g
- ・片栗粉 1g
- ・カマンベールチーズ 1/2 50g
- ・大葉 4枚 4g
- ・とうもろこし 2g
- ・枝豆 12g
- ・ごま油 大さじ1 12g

### 作り方

- ① じゃがいもは皮を剥いて芽を取り、さいの目切りにする。
- ② 耐熱ボウルに①を入れ、軽くラップをかけて電子レンジで2分加熱する。
- ③ ②に塩、こしょう、片栗粉を入れ混ぜ合わせる。
- ④ 油揚げを半分に切って袋状にし、③、カマンベール、大葉、とうもろこし、枝豆を詰めて爪楊枝でとめる。
- ⑤ 中火で熱したフライパンにごま油をひき、薄く焦げ目がつくまで焼く。

## 舞茸のリガトーニ 江戸味噌とゴルゴンゾーラのソース

(応募者: 東京都 Kaoliさん)



調理時間  
30分

### 材料(4人分)

- ・ゴルゴンゾーラ(ドルチェ) 120g
- ※ピカンテでも可。塩気が変わるので味を見ながら量を調節。
- ・江戸味噌 大さじ3
- ・牛乳 300cc
- ・パスタの茹で汁 100cc程度(様子を見ながら)
- ・生クリーム 50cc
- ・舞茸 1株
- ・黒胡椒 適量
- ・イタリアンパセリ 適量
- ・リガトーニ 約300g(一人につき70~80gぐらい)
- ・塩 適量

### 作り方

- ① リガトーニを茹でるお湯をわかし、塩を適量加えておく。
- ② 深めのフライパンか鍋に牛乳を入れて弱火にかけ、1cm角ほどに刻んだゴルゴンゾーラを入れる。江戸味噌も加え、みそ汁にお味噌を溶く要領で、木べらで混ぜながらゴルゴンゾーラと味噌を溶かす。お湯がわいたらパスタを茹で始める。  
※茹で時間は表示時間マイナス1分程度が目安。
- ③ ソースに舞茸を手でさい入れ、しばらく弱火で加熱する。途中、水分が飛んできたパスタの茹で汁を適宜加え、とろみと塩気を調整する。最後に生クリームを加えてひと混ぜしたら火を止める。
- ④ 茹で上がったリガトーニの水気を切って③に入れ、やさしく和える。皿に盛り、黒胡椒とイタリアンパセリを散らしたら完成。

## チーズでミルクセーキ!

(応募者: 長崎県 のぞみさん)



調理時間  
10分

### 材料(4人分)

- ・卵 4個
- ・牛乳 160g
- ・砂糖 40g
- ・ウォッシュチーズ 240g
- ・氷 150g
- ・アイス 好きなだけ
- ・好きなお菓子など

### 作り方

- ① 卵をといて牛乳・砂糖と合わせて混ぜる。
- ② チーズを小さく切って①に入れ、ミキサーにかける。
- ③ 氷をミキサーにかけて細かくする。
- ④ ②と③を合わせる。
- ⑤ バフエグラスに8分目ぐらいまで注ぐ。
- ⑥ アイスを好みでのせる。
- ⑦ 好きなお菓子などでトッピングする。