



<プレスリリース>

2021年11月12日

「第10回チー1グランプリ」: 1,472作品の中からグランプリが決定！！

チーズ普及協議会(東京・千代田区、西尾啓治会長)が主催する「チー1グランプリ」において今年も第10回チー1グランプリの最終審査が行われました。

チー1グランプリ史上2番目に多い1,472作品の応募の中から、
グランプリ1作品・準グランプリ2作品・特別賞1作品が決定いたしました。

◆11月11日(木)『第10回チー1グランプリ』表彰式を実施 プレゼンターは今年も峰竜太さん！

今年で記念すべき10回目を迎える、チーズを使ったレシピのコンテスト『チー1グランプリ』。応募作品は1,472作品！その中から栄えあるグランプリ受賞者の方をご招待いたしまして、チーズの日にあたる11月11日(木)に表彰式を行いました。

グランプリ・準グランプリ・特別賞作品については、チーズフェスタWEBにて発表しております。また、表彰式の模様については、11月中旬に同サイト内で発表する予定となっております。

<https://www.cheesefesta.com/>



【グランプリ作品】

<近畿・中国・四国ブロック>

～丸ごとカマンベールチーズと三原タコの共演～

お出汁をかけて2度楽しめる。【ど迫力】の進化系たこ飯





【準グランプリ作品】

＜北海道ブロック＞ クリームチーズごま団子



＜東北ブロック＞ チーズ in イカ飯



【特別賞作品】

＜関東甲信越ブロック＞ ごろごろ里芋と長ネギの色々チーズフォンデュ



※特別賞は、地域選抜賞の中からこだわりのあるチーズ(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)等の特色のあるナチュラルチーズが対象です。



■チー1 グランプリ結果発表

作品



チー1
グランプリ
CHEESE-IGRANDPRIX
第10回

1,472点の中からグランプリ決定!!

応募総数1,472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。

～丸ごとカマンベールチーズと三原タコの共演～

お出汁をかけて2度楽しめる。【ど迫力】の進化系たこ飯

賞状の時間 **40分**

(応募者: 広島県 亀本 恵祐 さん)

材料(4人分)

- ・米: 3合 ・カマンベールチーズ: 100g(丸ごと1個)
- ・ポイルタコ: 100g ・プチトマト: 6個 ・大葉: 3枚 ・青ネギ: 1本
- ・白ごま: 適量 ・味付け海苔または、焼き海苔: 4枚 ・舞茸: 30g

【(A調味料)ご飯用の合わせ出汁】

- ・水: 540cc ・濃口醤油: 45cc ・味醂: 50cc
- ・顆粒だし(鰹出汁): 5g

【(B調味料)かけるようのお出汁】

- ・水: 1200cc ・薄口醤油: 35cc ・味醂: 45cc
- ・顆粒だし(鰹出汁): 15g

作り方

【たこ飯】

- ① 米を研いでざるにあげておく。
- ② ポイルタコを水洗いしぶつ切りにする。
- ③ プチトマトのヘタを取り、湯剥きする。湯剥きした残りのお湯で、ポイルタコを霜降りする。
※ポイルタコの霜降りは、時間がなければやらなくても大丈夫ですが、やった方が雑味がとれてより美味しく仕上がります。
- ④ ボウルで材料の量の【(A調味料)ご飯用の合わせ出汁】を合わせる。
- ⑤ 炊飯器に米をいれ、中央にカマンベールチーズをのせ、トマト、タコをのせ、合わせた出汁を炊飯器の3合の目盛りややくらいまで注ぎ入れ、ご飯を炊く。

【薬味】

- ① 青ネギと大葉を細切りにし、さっと水にくぐらし、ざるにあげる。

【かける用のお出汁】

- ① 水1200ccを鍋に入れ火にかけ、舞茸をほぐし入れる。
- ② 舞茸に火が入ったら、残りの【(B調味料)かけるようのお出汁】の材料を全て加え、ひと煮立ちさせて、味を整える。

【仕上げ】

- ① ご飯が炊きあがったら、熱いうちにチーズとトマトをほぐし、ご飯とまんべんなく混ぜる。
- ② 大きめのお茶碗によそい、完成。
- ③ 薬味(青ネギ、大葉、海苔、白胡麻)を器に盛る。
- ④ おこげと共にご飯を楽しんだら、2杯目は、お出汁をかけて、お好みで薬味を入れてお茶漬けにしてお召上がりください。



調理のポイント

- ① (A調味料)ご飯用の合わせ調味料は、ボウルで合わせず、直接炊飯器に入れてしまうと、味がまばらになる原因になりますので、必ずボウルなどに入れて、しっかり混ぜ合わせてから使用してください。
- ② 炊飯器に具材を入れる際は、必ず米の上に具材をのせてください。米と具材を混ぜてしまうと火の通りがまばらになり、焼きムラの原因(ホチご飯)になりますので、必ず米、具材、出汁の順番で入れて炊飯してください。
- ③ 【(B調味料)かけるようのお出汁】の薄口醤油と味醂はだいたいの目安です。顆粒だしの種類や舞茸の種類によって少し変わってくるので、味見の際に調整してください。

※カマンベールの旨味が強いので、味見の際に、少し薄めに感じるくらいの味付けがおおすすめです。

アピールポイント

三原市の特産物【たこ】を使用した名物【たこ飯】を、クセが少ないながら、程よい香りと濃厚で旨味の強い【カマンベールチーズ】と合わせ、出汁をかけて2度楽しめる【進化系たこ飯】にアレンジしました。

※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。



チーズフェスタ
**チー1
グランプリ**
CHEESE-1GRANDPRIZ
第10回



クリームチーズごま団子

(応募者:北海道 ゆいさん)

調理時間
30分

材料 (4人分)

・白玉粉:100g ・砂糖:30g ・水:70g ・こしあん:40g
・クリームチーズ:40g ・いりごま:30g

作り方

- ① ボウルに白玉粉、砂糖を入れて混ぜ、水を少しずつ加えて混ぜ、ひとまとまりになるまでよくこねる。
- ② ①でこしあんとクリームチーズを丸く成形し包む。
- ③ 鍋に湯をわかし、②を入れ2〜3分ゆでて取り出し、冷水にさらす。
- ④ 水気を取り、全体に白いりごまをまぶし、フライパンで焦げ目がつくまで焼く。



アピールポイント

クリームチーズとあんこの相性が非常に良く、一口サイズなので何個でもいただけます!



チーズ in イカ飯

(応募者:青森県 しゅうさん)

調理時間
60分

材料 (4人分)

・ご飯:260g ・いか:4杯 ・バター:12g ・白ネギ:20cm
・さけるチーズ:4本 ・スライスチーズ:4枚
<調味料> ・しょうゆ:小さじ4 ・酒:小さじ2
<タレ> ・しょうゆ:小さじ4 ・みりん:大さじ2

作り方

- ① フライパンにバター、ネギ、ご飯、けそ、調味料を入れていためる。(イカはさばいておく)
- ② さけるチーズをスライスチーズでまく。
- ③ イカに①と②をつめる。
- ④ フライパンにもどして、タレを入れて煮詰める。
- ⑤ イカをアルミホイルでつつみ、5〜10分おいておく。
- ⑥ 切って盛りつける。



アピールポイント

地元のイカを使って、イカ飯にしました。中のご飯は、ピラフ風にしました。中にチーズを入れて、断面を映えさせました。



特別賞 ろろろ里芋と長ネギの色々チーズフォンデュ

(応募者:神奈川県 にこよこさん)

調理時間
45分

材料 (4人分)

・しょうなんさといも:600g ・平塚土ネギ:200g ・みそ:20g
・素焼きピーナッツ:20g ・砂糖:5g ・カマンベールチーズ:40g ・青カビチーズ:40g
・フレッシュシェーブルチーズ:40g ・生クリーム:80g ・塩、こしょう:適宜

作り方

- ① さといもは皮をむき大きさを揃えて、かために塩茹でし、ぬめりを洗い流す。ネギは5cmくらいのぶつ切りにする。
- ② ピーナッツは薄皮を剥いて粗く刻み、味噌、砂糖とまぜる。水気を拭いたさといも、ネギを加えて全体にみそをからめる。
- ③ 耐熱容器に並べる。さといもの隙間にネギを立てるようにする。
- ④ チーズ類は1cm角に切り、生クリームと合わせ、こしょう少々をふって③にかける。
- ⑤ 予熱した180度のオーブンで15分ほど焼き、220度に温度を上げて香ばしい焼き目をつける。



アピールポイント

神奈川県産のさといも、ネギ、味噌、ピーナッツを使用します。さといもは下茹でし、ネギと合わせて砕いたピーナッツを混ぜたみそをまぶします。発酵つながりで味噌と相性のいいチーズは、カマンベール、ブルーチーズそしてフレッシュシェーブルをミックス、生クリームと合わせてオーブンで加熱。どろけたフォンデュソースが、ご飯でもいんでも好相性!

※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。

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

チーズフェスタ PR 事務局：牟田/堀田 * 受付時間 平日 10 時～17 時まで

電話番号：03-5937-1721 FAX:03-5937-1725 E-mail：cheesefesta@ablemarketing.net