



ピザ部門

金賞

6種のアメリカンチーズを使った無花果のサクッもっちりピザ
Figs and 6 kinds of American cheese pizza, crispy and glutinous texture
石川 光治 / 株式会社横浜ボンパドウル



ポイント

色にこだわり、彩り豊かなアメリカンチーズを使用することによって食欲をそそる作品に仕上げました。デニッシュ生地のサク味と、盛りだくさんのチーズによる深い風味ともっちりした食感、そこに無花果の甘みも加わって調和が取れた味わいです。ワインを横に大人のピザをご堪能ください。

使用したチーズ



モントレージャック

コルビージャック

パルメザン



ハンバーガー & サンドイッチ 部門

金賞

近江牛とアメリカ産チーズの贅沢バーガー ~パイナップルのほど良い酸味と共に~
Special Hamburger of Oumi Beef and American Cheese, with fresh pineapple sourness.
倉橋 節行 / 株式会社クラブハリエ ジュプリルタンカフェ



ポイント

滋賀県の近江牛とアメリカ産チーズの贅沢なバーガーを提供し、看板メニューにと考えました。近江牛のパーティと野菜をローストして旨味を凝縮し、パイナップルのほどよい酸味と具材の味をまとめてくれるアメリカ産チーズとのバランスを考えました。バーガーパンズにもペッパージャックを使用し、焼いた時のほどよい香りもポイントです。見た目はシンプルでいて、ボリュームありの贅沢チーズバーガーに仕上げました。

使用したチーズ



モントレージャック

コルビージャック

ペッパージャック



料理部門

金賞

“アメリカンチーズボール” プロフィットロール仕立て
American Cheese Ball profiterole
草野 雅彦 / 株式会社益正グループ



ポイント

アメリカ産チーズをオリジナル生地で包み、日本の「たこ焼き、風に焼いた「アメリカンチーズボール」。たくさんの野菜と共にプロフィットロール仕立てにしました。別添えのチーズソースをたっぷりかけて（お客様参加型）、お召し上がりいただきます。

使用したチーズ



コルビージャック

ペッパージャック