

令和6年度第45回 牛乳・乳製品利用料理コンクール  
入賞作品・入賞者紹介

p.3 金賞

うま味ぎゅ〜っとキンパ



北海道三笠高等学校2年  
西村 咲姫さん



p.4 銀賞

乳製品たっぷり!!  
クリームフレンチーストースト  
〜ラスクを添えて〜



北海道旭川農業高等学校2年  
藤原 尚仁さん



p.5 銅賞

モグフォグムース



北海道霧多布高等学校3年  
フードデザイン  
代表 上野 航奨さん



p.6 優秀賞

マッシュポテトピザ



北海道芦別高等学校3年  
滝 ちなみさん



p.7 優秀賞

クロワッサンで作る  
簡単キッシュ



藤女子大学1年  
能登 麗来さん



p.8 優秀賞

もちもちミルク餅入り  
洋風お汁粉



北海道三笠高等学校3年  
渋谷 二美さん



優良賞(順不同)

- 餃子のかわりピザ(野菜ピザ,マルゲリータ)……北海道札幌手稲高等学校2年 遠田 莉央奈さん
- 無成形スコーン……………札幌ベルエポック製菓調理専門学校1年 大場 真彩さん
- まき巻きのせ乳ー!!リゾット……………函館市 上林 信子さん

本作品集では、上位6作品のレシピを紹介しております。



パイ生地に  
クロワッサン  
を使用



優秀賞

クロワッサンで作る簡単キッシュ 《能登 麗来さん》

作り方

調理時間 50分

材料(4人分)

【下準備】オーブンを200℃に予熱する。

- 1 じゃがいも、玉ねぎを全て薄切りにする。
- 2 じゃがいもを耐熱容器に入れて電子レンジ500Wで5分温める。
- 3 フライパンにバターをしいて、玉ねぎ、温めたじゃがいもを入れ、火が通るまで炒める。塩こしょうを入れて軽く味を調える。
- 4 ボウルにAの材料を入れてよく混ぜる。
- 5 型にクッキングシートをしき、クロワッサンをはがし、板状にしたものを敷き詰める。
- 6 さらに3→4→ピザ用シュレッドチーズの順に型に入れ200℃のオーブンで20分焼く。
- 7 切り分けて盛り付けたら完成。

- クロワッサン(市販) ……4個  
じゃがいも(中) ……4個  
玉ねぎ ……3/4個  
バター(有塩) ……20g  
塩・こしょう ……少々
- A
- 卵(M) ……2個
  - 牛乳 ……200ml
  - 生クリーム ……50ml
  - 粉チーズ ……20g
  - 塩 ……小さじ1/2
  - こしょう ……少々
- ピザ用シュレッドチーズ ……100g

Point

- キッシュのパイを市販のクロワッサンで代用することで、生地が焼けないという失敗を防ぐことができます。
- 中に入れる具材にベーコンを加えるとよりおいしいです。