

チーム名	モエモア♡りゅうちゃんズ♡
料理名	冬のきのこ鹿のガノフ
料理名の由来は？	免疫力を高めてくれるきのこのうま味とと鹿肉のうま味を最大限に引き出したガノフに仕上げたのでこの名前にしました。
日田特産の食材は？	なし、しいたけ、しょうゆこうじ
料理の特徴は？	小麦粉をそのまま使うのではなく小麦粉をフライパンでいためて色をつけました。そしてご飯にも鮮やかな黄色にし色どりもキレイに仕上げました。
料理の味付けの工夫やこだわりは？	きのこのうま味を出すため色々なきのこを入れました。こくを出すためにしょうゆこうじを使いました。鹿肉のうまみがしっかりと伝わるようにそして、食材の切り方も口当たりの工夫するために全て細切りにし、なしのシャキシャキ感も残せるようにしました。
料理を思いっきりPRしてください！	コロナ禍であまり食べに行けないなか、おいしいものをとどけたいと思い作りました。鹿やイノシシ肉は普段食べない人もあまり好きじゃない人もいると思います。そのような人でも美味しいと思えるように作りました。これをきっかけにジビエに対する苦手意識を取り除けるそんな料理となっています。ジビエのがいねんを変えるような1品となっています。