

チーム名	まいくう
料理名	ジビエ梨ドライカレー
料理名の由来は？	日田産のジビエと梨がコラボしたテイクアウトにぴったりのドライカレーです。
日田特産の食材は？	梨、イノシシ肉
料理の特徴は？	香りで先生達が引き寄せられるドライカレーです！たくさんのスパイスと梨を使ってイノシシの臭みをやわらげました。
料理の味付けの工夫やこだわりは？	甘みを出すためにはちみつと梨の自然の甘さを使用しました。また、テイクアウトに対してのこだわりは、カレーはどうしても茶色く暗い色になってしまうので、野菜を使って色を明るくしました。
料理を思いっきりPRしてください！	スパイスの味を残しつつ、甘さも残したので、辛すぎない誰でも食べれるカレーにしました。 また、テーマがテイクアウトということだったので、水分が出にくいドライカレーにしました。ご飯の中にもち麦を入れることで、もちもちとした食感を楽しめます。