

チーム名	れおニダ教
料理名	日田ライスバーガー
料理名の由来は？	ボリュームを出すためにパンではなくライスを使用しました。日田の食材を加えたオリジナルバーガーです。
日田特産の食材は？	しいたけ、ゆず
料理の特徴は？	パンではなくあえてボリュームのあるごはんにしました。ごはんには山椒を入れて香りを出して、ハンバーグには、ごぼうのすりおろしとやわらかさをだすために木綿豆腐を練り込みました。
料理の味付けの工夫やこだわりは？	バーガーのソースは2種類つかいました。1つは酸味をきかしたゆずをつかったさっぱりとしたソースで、もう一つはマヨネーズとマスタードを使った酸味はあるがなめらかなソースをつかいました。手で持つことができるので移動中でも食べられます。
料理を思いっきりPRしてください！	一番こだわったのはハンバーグです。ジビエ肉ということもあり、臭みがあり、ねったりしているのでレバー感がでて苦労しました。しかし、臭みにはんにくにごぼうのすりおろすことで、レバー感や硬さには豆腐を加えることで、臭みもなくやわらかくしあげることができました。ごはんも醤油の香りが食欲をそそります！