

チーム名	れおニダ教
料理名	日田コス
料理名の由来は？	日田の特産品を生地や具に使い、日田をPRできる料理にしたかったからです。
日田特産の食材は？	柚子皮、えのき、もやし
料理の特徴は？	生地の中に柚子皮を細かく刻んだものを練り込みました。 ジビエの肉をみんなが食べやすいようドライカレーにしました。
料理の味付けの工夫やこだわりは？	ジビエ肉の臭いを消すため、にんにくやスパイスを使用しました。 柚子特有の香りと風味を楽しんでもらえるように入れました。
料理を思いっきりPRしてください！	日田の特産品の柚子を生地に入れたので、香りが増してすごくおいしいと思います！ 小さめサイズのタコスなので食べやすいと思います！ あまり、一般家庭では食べられない料理に挑戦してみました！ ぜひ、味わってください！