

チーム名	ティームチョッパーず
料理名	まるごとしいたけの肉詰め
料理名の由来は？	しいたけの形を変えずシシ肉と日田産の材料を詰め込んだからです。
日田特産の食材は？	しいたけ、えのき、ゆず
料理の特徴は？	日田特産のしいたけを じくまで捨てる所なくまるごと使い、おいしい日田産の具材とシシ肉を混ぜ、詰め込みました。
料理の味付けの工夫やこだわりは？	しいたけが苦手な子どもでも、おいしく食べれるように、風味の強い、日田特産の柚子を加え、みんなが好きな甘ダレで仕上げました。
料理を思いっきりPRしてください！	シンプルな料理なので、シシ肉の臭みをめだたなくするために、しょうがとにんにくを入れました。 しいたけを器にして、シシ肉ときのこのうま味がにげないように閉じこめ、おいしくシューシーに食べられる1品に仕上げました。